

泰式鸡肉汤

食材准备 (2人份)

250毫升SAVOY椰浆
2块鸡胸肉
500毫升AROY-D椰奶
7-8片高良姜
3片香茅
2片柠檬叶
10个鸡标草菇，切成对半
4-5个小青辣椒
1汤匙半SQUID鱼露
2汤匙青柠榨汁
半茶匙树糖或蔗糖

制作方法

1. 将椰浆和椰奶入锅煮沸，继续文火煮一会。
2. 加入香茅、柠檬叶和高良姜，搅拌至煮沸(用中火，以保持椰奶的特性)。
3. 放入鸡肉和草菇，用鱼露、柠檬汁和糖调味，将鸡肉烧熟。
4. 配金凤凰泰国香米饭食用。

- ① Crème de coco Savoy 椰浆
- ② Lait de coco Aroy-D 椰奶
- ③ Champignons de paille Coq 鸡标草菇
- ④ Sauce de poisson Squid 鱼露



Soupe de poulet au lait de coco (Tom Kha Kai)

Ingrédients (pour 2 personnes)

250 ml de **crème de coco Savoy** (ou l'équivalent en lait de coco)
2 blancs de poulet
500 ml de **lait de coco Aroy-D**
7-8 tranches de galanga
3 tranches de citronnelle
2 feuilles de combava (feuilles de citronnier)
10 **champignons de paille Coq** coupés en deux
4-5 piments verts «oiseaux»
1 c. 1/2 à soupe de **sauce de poisson Squid**
2 c. à soupe de jus de citron vert
1/2 c. à café de sucre de canne ou sucre de palme râpé

Préparation

- 1) **Porter** à ébullition la crème et le lait de coco dans une grande casserole, laisser frémir doucement pendant un moment.
- 2) **Ajouter** la citronnelle, les feuilles de bergamote et le galanga. Remuer de nouveau jusqu'à ébullition (à feu moyen, pour conserver toutes les propriétés du lait de coco).
- 3) **Ajouter** le poulet et les champignons de paille. Assaisonner avec la sauce de poisson, le jus de citron et le sucre. Cuire jusqu'à cuisson complète du poulet.
- 4) **Servir** avec du **riz thaïlandais parfumé «Oiseaux Célestes»**.

