

咖喱魚蛋豬皮蘿蔔

(Pot Luck 食譜)

譚鄭瑛玲著

材料：海威炸魚蛋	3 包
白蘿蔔一個	500 克, 去皮切塊
沙炒豬皮	200 克, 熱水浸透
紅辣椒	2 隻, 切粒
蒜茸	2 茶匙
椰粉	3 湯匙
調味：咖喱粉	3 湯匙
糖	2 湯匙
魚露	3 湯匙
黃羴粉	2 茶匙
雞粉	1 茶匙
鹽	1 茶匙
香葉	2 片

- 做法：1. 豬皮放入滾水中煮 5 分鐘, 然後過清水, 切成塊狀
2. 熱鑊落油 3 湯匙, 爆香蒜茸, 炒豬皮, 蘿蔔, 加入 2 杯水, 煮 2 分鐘, 再加入炸魚蛋, 調味品, 紅辣椒, 兜勻, 再煮 8 分鐘, 最後加入椰粉, 兜勻, 即可供食.