

泰式酸辣湯

(冬菇功) (2人份)



製作方法：

1. 水滾後加入南薑、檸檬葉、小蕃茄與香茅，轉小火將香氣煮出。
2. 再次煮滾後加入泰式酸辣調味醬、魚露及砂糖。
3. 加入處理好的海鮮，煮熟後起鍋。
4. 起鍋後加入奶水、新鮮檸檬汁，並撒上刺香葉。

食材：

蝦	3隻
淡菜(可替換其他海鮮)	2顆
魷魚圈	6-7塊
秀珍菇(可替換其他菇類)	8朵

香料：

辣椒	1根
南薑	6片
香茅	1-2支
小蕃茄	3顆
刺芫荽	適量
馬蜂橙葉	數片

調味料：

水	500ml
奶水	1.5匙
魚露	1匙
砂糖	2匙
檸檬汁	2匙
泰式酸辣湯醬	1匙
泰式酸辣調味醬	1匙

週末 上菜

* 請手動截圖 *