



简易鲜虾叻沙

4人份量

用料

水200毫升

虾(已煮熟, 中等大小) 30只

豆芽120克

新鲜胡荽叶

雄鷄標快熟面4块

雄鷄標叻沙醬185克1瓶

雄鷄標椰漿200毫升或雄鷄標純椰漿140毫升



煮面

首先按照包裝袋的指示, 將4塊雄鷄標快熟面放入沸水內煮熟。瀝干備用。

烹調

將叻沙醬和水放在一個大鍋內煮沸。

當煮沸後, 加入蝦, 用小火煮5分鐘。

最後, 加入椰漿、豆芽和少許胡荽葉, 一直攪拌至煮熟。

上菜

將麵條分配在4個碗子內, 然後倒進叻沙汁。

在上面放上一片新鮮胡荽葉。趁熱食用。