

06.13 大廚師 - 泰式肉碎生菜包 (4 人份量)

材料:

絞肉 200g	醃絞肉 (醃 20 分鐘)
四季豆 2 條	老抽 1 茶匙
紅蔥頭 2 粒	魚露 2 茶匙
香茅 數條	糖 少許
泰國米碎粉 適量	胡椒粉少許
九層塔 5-8 片	
香菜 1 束	
辣椒粉 少許	
辣椒油 少許	
青檸 1-2 個	
生菜 1 個	

做法:

1. 先把乾蔥、豆角及香菜切碎
2. 香茅去外層 內層切碎
3. 把鍋燒至冒白煙
4. 加入油，馬上加入乾蔥碎及香茅碎
5. 加入醃好的絞肉，大火快炒 30 秒
6. 加入豆角及少量水，轉中火蓋蓋子焗 2 分鐘
7. 加入九層塔、香菜、辣椒粉及辣椒油，大火炒至乾身
8. 加入青檸汁即可上碟