

主菜



不只是土豆

咖喱鸡



美味的裹浆薯角



咖喱鸡

用料

- 路多萨香辣薯角
- 鸡腿肉
- 香茅
- 咖喱酱
- 椰子汁
- 大蒜
- 盐、胡椒粉、糖

做法

- ① 用盐、胡椒粉及咖喱酱将鸡腿肉腌制
- ② 腌制10-15分钟
- ③ 炒锅倒油烧热，小火炒蒜丁以及腌制好的鸡腿肉
- ④ 锅内加少许水及香茅，慢火煨干
- ⑤ 将香辣薯角放入175℃的热油中炸4-5分钟，或者在热油锅中炒熟
- ⑥ 最后将椰子汁及薯角加入到鸡肉中，慢火煨。取出香茅后再食用。

菜式来源：印度



LUTOSA
不只是土豆