



土生华人叻沙

适合人数：2人

作者：新加坡体验达人丹尼尔·谭

用料

2只带壳的大虾（在1.5杯水中煮熟，留下虾身，去壳，如有需要可以保留虾尾）

叻沙面（焯过）

椰奶 $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ 杯

2块豆腐泡，切成小块

适量食盐和食糖

提起叻沙，人们便会联想到土生华人（出生在马六甲海峡地区的华人）。这款麻辣汤面融合了多种文化。这道美味的料理里囊括了厚米粉、鱼糕椰奶肉汁、豆腐泡和切碎的叻沙。

做法

将所有辣酱原料切成小块，然后搅拌成光滑的糊状物。

将油加热，用低中火加热辣酱，直至香味溢出，持续搅拌，防止辣酱变糊。

将虾加入酱中。搅拌均匀，加入豆腐泡。煮沸，然后慢炖。

倒入椰奶，确保肉汁没有沸腾以免椰奶形成凝乳。用小火持续搅拌几分钟，加入适量食盐和食糖，然后关上火。

浇头

叻沙叶

鱼糕（切成片）

碎黄瓜

在面条上放上去皮虾、鱼糕切片和豆腐泡。把肉汁倒在上面，放上叻沙叶，上菜。

辣酱原料

干辣椒6只（用温水浸泡，去籽）

青葱6根

石粟粒2颗

柠檬草1根（仅白色部分）

高良姜x 3-4薄片

1汤匙虾米（用温水浸泡）

1茶匙虾酱

1茶匙香菜籽

$\frac{1}{2}$ 茶匙姜黄粉