

干辣香牛肉

份量： 4人份

准备时间： 25分钟

烹调时间： 2小时半至3小时



材料

500克 冰冻牛腱
2杯 厚椰浆或 1粒嫩椰榨成的鲜椰浆*
半茶匙 盐
1根 香茅,用石臼舂烂
3片 柠檬叶 (daun limau purut)
1片 黄姜叶 (daun kunyit - 任意选择)

香料

5粒 峇加力 (buah kera) 洗净并沥干
3条 新鲜红辣椒, 略切成薄片
5条 辣椒干, 洗净后浸在热水一个小时使它变软
1茶匙 虾酱 (belacan)
150克 红葱头, 剥皮, 略切成薄片
1汤匙 茺荳粉**



做法

1. 在冰柜的冷藏格内将牛肉解冻约8小时。把肉切成一公分厚度, 备用。
2. 香料调配:先把峇加力舂至半细状。再加入新鲜辣椒舂成半细。然后再加入辣椒干, 舂大约3到4分钟。再加入虾酱春匀。最后加入红葱头, 然后将所有香料舂烂为止。再加入茺荳粉。
3. 您也可以选择用食物搅拌机将所有的香料捣烂, 直至磨成细滑。
4. 将所有的材料搅匀放进平底锅煮滚后, 用慢火煮2个半到3小时, 直到酱汁减少呈厚稠状, 并且油脂从肉块及椰浆里溢出。这样肉质才会更柔嫩。
5. 将香茅及柠檬叶捞除, 即可上桌。

* 加2杯水将椰丝挤成椰浆 - 然后将渣丢掉。

** 茺荳粉: 将茺荳籽放在平底锅里干炒至香, 再用咖啡磨豆机磨碎。然后用筛子留下粉末, 其余丢弃。