|  |
| --- |
| **Cá Chưng Kiểu Thái** |
|  |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

 |
| **Nguyên liệu:**1lbs [fillet](http://www.chanphuocliem.com/Trang_GiaChanh/MonAn_CaChungKieuThai.htm) cá flounder4 Tbsp Thai red curry paste hay tùy ý8 lá chanh thái nhỏ15 lá rau húng quế2 Tbsp nươc mắm hay tùy ý1 tí bắp cải trắng thái nhỏ hay cải nappa1 tí tiêu3/4 Tbsp đường9 Tbsp đầy coconut cream (phần đặc của nước cốt dừa)2 quả trứng2 Tbsp cornstarchLá chuối**Cách Làm:**Cá cắt cá thành miếng nhỏ, trộn với red curry, nước mắm, lá chanh, tiêu, đường, coconut cream, trứng, lá húng và cornstarch. Bóp cho gia vị thấm vào cá, để khoảng 20 phút trong tủ lạnh. Làm cái rổ bằng lá chuối (nếu không có lá chuối thay vào bằng đĩa sâu), lót bắp cải ở dưới cho cá lên trên cho đầy, mang đi hấp khoảng 30 phút cho chín, cho 1 tí coconut cream quậy với tí cornstarch lên trên mặt cho đẹp, hấp thêm 2 phút là được, món này dùng nóng với cơm. |