

在35分钟内，你就可以吃到这种丝般辛辣的泰国汤。

椰子鸡汤

这个快速锅的味道一开始可能会让你想起流行泰国汤，但是椰奶，新鲜的生姜和斯里拉查把它带到别的地方去了。没有柠檬草，西红柿和蘑菇在汤姆仁盖，结果是丝质通过第一口-然后智利-大蒜辣椒酱。这些薄薄的白肉鸡肉在几分钟内就煮成了可爱的嫩嫩。

唯一刀锋所涉及的是生姜和鸡肉，所以准备很容易。

有了这个配方，我们将制定一项新的罐装椰奶政策：除非有其他的调合，否则我们将不再要求罐头被“很好地震动”-因为让我们面对它，除非你能够进入五金店的调色机，你不能正确地重建顶部凝固的脂肪和下面的水牛奶。因此，我们推荐一个快速的额外步骤：将罐头的内容转储到容器中，然后使用浸入(棒)搅拌器使椰奶再一次变成奶油。

有一些品牌，如芳香-D，似乎保持了相当的奶油。如果你手头有这样一个罐子，跳过我们的混合步骤。



将罐装的椰奶转移到一个更大的容器或罐里，用于浸泡(棒)搅拌器，确保把罐里所有凝固的椰子奶油/脂肪都刮掉。直到乳化(甚至有点泡沫)。

步骤2

用一个微型刨床，把面粉放在一个小碗里。把水果切成两半，把一半的果汁挤进一个中等的平底锅里。

步骤3

用勺子把姜皮刮掉，然后把姜切成薄片，连同重新乳化的椰奶、肉汤、里拉查、鱼露和罗勒一起加入锅中，用中火煮沸即可。

步骤4



揭开；丢弃枯萎的罗勒。加入剩下的柠檬汁。品尝，并添加更多的鱼露，视需要。

步骤6

在碗中分开。用保留的酸橙和新鲜的罗勒叶装饰。热腾腾的。

基于AFamilyFeast.com的食谱。

由Bonnie S.Benwick测试；通过电子邮件向贪婪@waspost.com.

营养

卡路里：410；总脂肪：28克；饱和脂肪：18克；钠：410毫克；碳水化合物：7克；膳食纤维：0克；糖：5克；蛋白质：28克。

如果想要了解更多，大家可以自行搜索，小编就只能做到这儿了。

新年快乐！