



香茅咖喱

香茅具有濃烈而特殊的香氣，早期在台灣較為人所熟知的是將其提煉成油，常做為驅蚊蟲的天然噴劑。

近年來，隨著台灣人口族群的改變，移民移工的增加，市場上販售食用的香茅品種數量增加，這些來自東南亞地區的香茅料理，如檸檬香茅魚、香茅咖哩，不僅是移民移工們熟悉的家香味，也在台灣逐漸普及開來。

料理中，選用花蓮在地培植的香茅、鼠尾草及茴香葉等具有濃厚南洋風味的香料調味，搭配海鮮料拌炒，加入咖哩，以泰式料理的概念呈現，充滿濃濃的異國風味。



食材

馬鈴薯	3 顆
高湯	1,000 克
麵粉	10 克
咖哩塊	20 克
茴香葉	10 克
辣油	少許
鼠尾草	1 小株
章魚	20 克
蝦子	2 隻
香茅葉	10 克

作法

- » 馬鈴薯過油炸金黃。
- » 麵粉炒加高湯拌勻煮滾。
- » 加入茴香葉、咖哩塊，拌勻煮滾。
- » 加入辣油熬煮。
- » 加入馬鈴薯、章魚、蝦子。
- » 鼠尾草煮滾，即可擺盤。