

荔枝咖喱鴨



材料

鴨 半隻
青紅尖椒 各 1 隻
洋蔥 半個
乾蔥 2 粒
咖喱粉 1 湯匙
椰糖 2 茶匙
水 200 克
罐頭荔枝肉 8 粒

調味料

鹽 2 茶匙
椰漿 200 克

做法

1. 鴨切件汆水備用；
2. 洋蔥、乾蔥、青紅椒切絲；
3. 快速智能煲按「雞/肉類」鍵，燒熱 2 湯匙油，爆香洋蔥乾蔥和青紅椒；
4. 加入咖喱粉炒勻，注入水和椰糖；
5. 放入鴨件拌勻，鎖好煲蓋；
6. 待浮子閥下降，開蓋加入調味料加荔枝肉拌勻即成。

關聯產品：PC6500 快速智能煲 PC6520 快速智能煲