



椰香咖哩鍋 4人份

日式咖哩加入椰漿提昇香氣，蘋果和蜂蜜將美味提昇，加入刀削麵絕配！



桂冠黃金魚蛋、桂冠蝦球、桂冠鱈味棒、桂冠魚餃、桂冠蛋餃、桂冠燕餃、桂冠花枝餃



玉米、青花菜、香菇、彩椒、大白菜適量



湯底：咖哩9小塊加雞骨湯1500cc水調勻

蘋果2-3片；蜂蜜適量

步驟說明



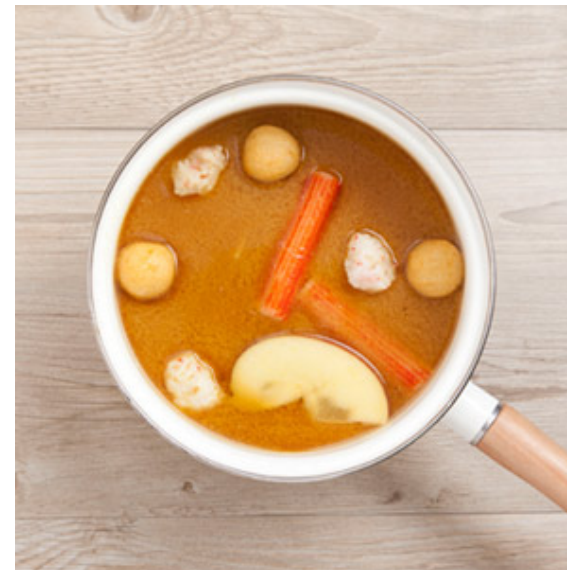
步驟 1

使用市售雞湯塊或市售大骨高湯(市場賣的豬骨加雞骨直接熬更好)



步驟 2

湯煮滾加入蘋果兩三片及咖哩塊



步驟 3

咖哩煮融後加入蜂蜜圓潤調味、椰漿提升香氣，煮滾後即可加入火鍋料

小撇步

椰漿150cc滾時加入，可提升香氣