

Phenaneg Gai - Red curry coconut milk with chicken



Quantity	German	English	Thai
300 g.	Huenerfleisch	Chicken breast	เนื้ออกไก่
250 ml.	Kokosnusmuilk	Coconut milk	น้ำกะทิ
50 g.	Rote Churri Paste	Red curry	พริกแกงพะแนง
3 seed	Peperoni	Bell pepper yellow	พริกหยวกเหลือง
2 seed	Rote Chili	Red chili	พริกชี้ฟ้าแดง
5 leave	Bergamotblaetter	Kaffir lime leaves	ใบมะกรูด
1 Tbsp.	Palmzucker	Plam sugar	น้ำตาลปีบ
2 Tbsp.	Soya Sauce	Soy sauce	ซีอิ๊วขาว
1/2 Tsp		Seasoning powder	ผงปรุงรส

	German	English
	<p>Schniede das Hühnerfleisch in Streifen</p>	<p>cut chicken breast in strips</p>
	<p>Erhitze Kokosnusmilk in der Pfanne gebe die Curry Past bei und lass es fuer 2 Min. kochen.</p>	<p>Cook coconut milk add in the red chili paste and let it sim for 2 min.</p>
	<p>Fuege das Hühnerfleisch und die restlichen Zutaten, lass es fuer 3 Min. kochen. Abschmecken, auf deinem Flachen Teller anrichten. Helfte der Bergamotblaetter fein schnieden und mit roten Chili dekorieren.</p>	<p>add chicken and seasoning, serve it on a plat, decorate with small slide of red chili and small long strips of Keffir lime leave and some drops of coconut milk</p>