**亜沙母拉蕯 - 素食    AsamLaksa - Vegeterian**

**材料 :**                                                          **Ingredients :**

A. 香茅               1條切細                                 A.  Lemon grass    1 stalk cut into small pcs

    辣椒干            3條 先煑軟或浸泡熱水                Dry Chilli          3 pcs soaked with hot water about

                           30 分鐘                                                               30 min or boil for awhile till soften

    新鮮辣椒        3條                                              Fresh Chilli       3 pcs

    南薑               少許  切細                                    Langkuas          small pcs cut into small pcs

    黃薑               少許切細                                      Turmeric           small pcs

    柳葉/金風葉   3~4 朿                                          Vietnamese mint     3 ~ 4 bunches

以上將所有材料A旅置打碎機內,然後加點水將

 Put all ingredients A into the mixer, added little

  它打碎致使為濃縮狀態！                                      water and mixed till it looks as concentrated paste.

B. 亞沙母          50克                                        B.  Asam / tamarind seedless     50g

    亞沙母片       3 ~ 4 片`                                        Asam / tamarind slices          3 ~ 4 slices

C.  素雞 或 素魚   300 克切 /或榨碎                 C.  Vegeterian chicken or vegetarian fish cut into small slices or crash

      海苔 片       one pack                                        Sea Weed            tear into pieces.

**招待材料 :**                                                 **Serving Ingredients :**

  1 公斤米粉   浸泡在冷水中,然後放進熱水,         1 Kg Vietnamese noodles - immerse in cold water in

      煮熟或 再用冷水冲洗,                                     order to loosen noodles, then put into hot wate

                                                                              till it soft, then rinsed with cold water.

**裝飾 :**                                                          **Garnish :**

    小黃瓜              1 條                                       Cucumber         1 small piece

    鳳梨/黃梨         半粒                                       Pineapple          half portion

    紅辣椒              2 條                                       Red chilli            2 pieces

    薄荷葉             150 克, 將葉與莖分開             Mint leaves        150 g seperate leaves from stalks

    生菜                  1 棵/粒                                 Lettuce               1 small pieces

   以上裝饰材料須切成細絲!                             Cutall the above garnish into small fine slices!

**調味料 :**                                                    **Seasoning:**

    食鹽                                                              Salts

**作法 :**                                                      **Method :**

1. 將1500CC水參入材料A和材料B之         1.  Boil 1500cc of water with ingredient A and B

後煮沸才加入柳葉或金風葉.                               with adding Vietnamese  mint.

1. 將火調小,慢火煮20 ~ 30 分鐘,               2.  Reduce heat and simmer for 20-30 min until

aromatic.

直到有香味飄溢,然後加入3/4茶匙的鹽.             Then add seasoning, about 3/4 tea spoon of salt.

1. 在關火之前,加入材料C,然後再煑           3.  Before turning off the flame add veg. chicken and

滾幾分鐘, 可賞其味才加食鹽調味.                       sea weed, then allow to boil it further few more mins

                                                                            then taste and add more salt if it is needed.

1. 招待: 將米粉放進碗裡,然後加入             4.  To serve, place noodles in a bowl, scoop the hot

各種蔬菜裝飾 Laksa soup over the noodles and  top with

5. 舀取熱滾的叻沙湯,然後淋在麵條             5. Top with a bit of each garnishing vegetables

和蔬菜 上,即可.