

Kerang Cabai

Hoy Lai Phad Nam Prik Phow

3 sendok makan minyak
3 sendok makan bawang
putih, cincang
1 kg kerang tahu
1 1/2 sendok makan sambal
cabai sangrai (lihat
halaman 20)
4 sendok makan daun
bawang, potong 2.5 cm
4 sendok makan bawang
bombay, cincang
2 sendok makan kecap asin
2 sendok teh lada hitam
bubuk
125 ml (1/2 cangkir) kaldu
ayam

200 g (2 cangkir) seledri
(ambil batang dan
daunnya)
2 sendok makan kecap ikan
Thailand
1 sendok makan gula
30 daun basil atau kemangi
12 cabai merah atau hijau,
iris serong 1 cm

Porsi: 4 orang
Waktu persiapan: 10 menit
Waktu memasak: 5 menit

1. Panaskan minyak sampai panas sekali. Tumis bawang putih dan cabai, aduk cepat sampai coklat keemasan. Kecilkan api, tambahkan kerang. Masak sampai cangkangnya terbuka.
2. Tambahkan bumbu lainnya kecuali daun basil dan cabai. Aduk-aduk selama 2 menit. Taruh di piring saji, hiasi dengan daun basil dan cabai.

