***詹姆士教你做--泰式酸辣湯 (5/6)***

**食材**：泰國蝦6隻、罐頭草菇半罐、雞高湯2杯、新鮮香茅1根、泰國檸檬葉4 片、南薑4片、朝天椒3根、香菜、椰漿1碗、小番茄1小碗、九層塔

**調味料**：魚露3大匙、檸檬汁3大匙、紅油、砂糖

**做法**：

* 蝦子開背、香茅切段約1.5公分、檸檬葉切小塊、南薑切薄片、朝天椒切末、九層塔切末、蕃茄切半。
* 起鍋寶，倒入雞高湯煮熱，備用。
* 起鍋，放入草蝦乾煎至變色，撈起備用。
* 同鍋，加入香茅、南薑、草菇、朝天椒、紅油、蕃茄，再倒入熱好的雞高湯，接著放入檸檬葉(檸檬葉不能太早放，會焦掉)、魚露、糖、鹽一起煮至滾沸入味，最後放入泰國蝦。
* 加入檸檬汁和少許椰漿、香菜、九層塔提味，取出裝飾盛盤即完成。