## 材料：

排骨--500g

馬鈴薯--2個

濃椰漿--100ml

咖喱葉--3支

桂皮--1支

香料：

小蔥頭---5粒

蒜瓣--4瓣

香茅--1支

姜--1cm長

buah keras--2粒

辣椒糊：

肉類辣椒粉--5大匙，加水調勻。

調味料：

鹽，糖，醬油各少許

## 做法：

1）將香料用攪拌器攪爛至細，取出備用。

2）镬裏燒熱5大匙油，加入攪爛的香料、桂皮和咖哩葉，用小火爆香片刻。

3）加入排骨和馬鈴薯炒香，注入清水，大火煮滾。

4）用小火焖煮至排骨軟，加入調味料和椰漿，試味，即可享用。

