甘香半边蛤

## 材料：

血蛤500克

咖喱叶1串

香茅1支拍扁

小辣椒3条(切粒)

清水2汤匙

甘香酱材料：(Yc kok)

辣椒干8条

葱头仔5粒

蒜头3瓣

虾米1汤匙

咖喱粉1汤匙

峇拉煎1小块

调味料：

糖适量

盐适量

味精少许

## 做法：(清清私房菜)

1.煮开半锅水，把血蛤烫至半熟，剥去一半壳，留下另一边有肉的，备用

2.将全部甘香酱材料放入搅拌机搅碎

3.锅里加入适量油，加入搅好的甘香酱材料和咖喱叶,小辣椒和香茅慢火炒至出溢红油

4.加入清水，调味料和血蛤快速炒拌匀即可

