Chef Forest Leong

泰籍名厨 Forest Leong 的母亲是土生土长的泰北乡下人，嫁给 Forest 的父亲（也是厨师）后搬迁至曼谷生活。她形容，母亲不是一个喜欢下厨的女人，但由于思乡，所以有时候也会动手做一些家乡菜，而蒸蕉叶香料鸡，既是其中一道由母亲亲自烹调的泰北民间小吃。

小时候的 Forest，常常围绕在厨房忙碌的父母身边。耳濡目染之下，她也续父亲后，顺理成章成为一名厨师。自从跟着夫婿 Sam Leong 旅居本地多年，每当想起家里的母亲，她就会下厨准备蒸煮这一道“蕉叶香料鸡”，回味着妈妈的味道。

这一道用简单食材制做的泰北小吃，总是施予在异乡的 Forest 正能量，尽管再复杂的思念情愫，也会面带笑容地当个快乐的厨娘。

蒸蕉叶香料鸡

4人份

用料

红辣椒2条（去籽切碎）、指天椒5条（切碎）、鲜黄姜10克、香茅3支（拍扁切小段）、青葱5棵（切小段）、泰国鲜莳萝20克（切碎）、甘榜鸡500克（切小块）、香蕉叶10片（剪成6x10吋）、九层塔叶10克、牙签4支

调味料

盐1小匙、糖½小匙、鱼露3大匙

做法

1. 把红辣椒、指天椒和鲜黄姜一起混拌。
2. 加入香茅、青葱、莳萝和调味料一起拌匀。
3. 加入鸡块混拌，搁置腌味30分钟。
4. 把2片香蕉叶叠放一起后，用九层塔叶铺底。
5. 把腌好的鸡块分成4份，铺放在九层塔叶上，把蕉叶包成口袋形，用牙签固定。
6. 热蒸约25分钟至香熟即可。

Steamed Kampung Chicken with Herbs in Banana Leaf

serves 4

Ingredients

2 red chillies (deseed and mince), 5 red chilli padi (minced), 10g fresh turmeric, 3 stalks lemongrass (bruise and section), 5 stalks spring onion (sectioned), 20g Thai fresh dill (chopped), 500g kampung chicken (chunked), 10 banana leaves (cut into 6x10 inch pieces), 10g basil leaves, 4 toothpicks

Seasoning

1 tsp salt, ½ tsp sugar, 3 tbsp fish sauce

Method

1. Mix all chillies and fresh turmeric evenly.
2. Add lemongrass, spring onions, dill and Seasoning. Mix well.
3. Add chicken and marinate for 30mins.
4. Place 2 banana leaves one on top of the other and put basil leaves at the bottom.
5. Divide marinated chicken into 4 portions. Place chicken on basil leaves. Fold banana leaves into pocket shape and secure with toothpicks.
6. Steam for about 25 mins until cooked and serve.