

Curry Chicken Wings with Potatoes



Ingredients

- 8–10 chicken wings
- 1 potato (cut into chunks)
- ½ onion (chopped)
- 1 slice of ginger
- 2 cloves garlic (minced)
- 4 tablespoons Yuan Heng curry sauce
- 250 ml evaporated milk

Instructions

1. Thaw the chicken wings, rinse and pat dry. Marinate with a little pepper, soy sauce, salt, sugar, and cornstarch for about 1 hour.
2. Fry the potato chunks until golden brown, then set aside.
3. Lightly pan-fry both sides of the chicken wings (no need to cook through), then remove and set aside.
4. In the same pan, sauté ginger, onion, and garlic until the onion softens.
5. Add Yuan Heng curry sauce and stir-fry until fragrant, then pour in the evaporated milk.
6. Bring the sauce to a boil, add the potatoes and chicken wings. Simmer on low heat for about 20 minutes. Add a bit of water if the sauce reduces too much.
7. Adjust with salt and sugar to taste before serving.

カレー風味のじゃがいもチキンウイング煮込み



材料

- 手羽先 **8～10本**
- じゃがいも **1個**（角切り）
- 玉ねぎ **1/2個**（ざく切り）
- 生姜 **1枚**
- にんにく **2片**（みじん切り）
- 源興香港風カレーソース 大さじ**4**
- エバミルク（無糖練乳）**250ml**

作り方

1. 手羽先を解凍し、洗って水気を拭き取る。胡椒、醤油、塩、砂糖、片栗粉を加えて約**1時間**漬ける。
2. じゃがいもを切り、油で黄金色になるまで揚げ、油を切っておく。
3. 手羽先を両面軽く焼く（中まで火を通す必要なし）、取り出しておく。
4. 同じ鍋に生姜、玉ねぎ、にんにくを入れて炒め、玉ねぎが柔らかくなるまで炒める。
5. 源興のカレーソースを加え、香りが立つまで炒めてから、エバミルクを加える。
6. 煮立ったら、じゃがいもと手羽先を加え、弱火で約**20分**煮込む。水分が少なくなったら、適宜水を足す。
7. 最後に塩と砂糖で味を整えて、出来上がり。

咖喱薯仔炆雞翼



材料

- 雞翼 8-10 隻
- 薯仔 1 個（切塊）
- 洋蔥 半個（切塊）
- 薑 1 片
- 蒜頭 2 瓣（切碎）
- 源興港式咖喱醬 4 湯匙
- 淡奶 250 毫升

做法

1. 雞翼解凍後洗淨印乾，加入少許胡椒粉、豉油、鹽、糖和生粉，醃約 1 小時。
2. 薯仔切塊，用油煎至金黃色，瀝乾備用。
3. 雞翼略煎兩面（無需煎熟），取出備用。
4. 用同一隻鑊，加入薑片、洋蔥和蒜蓉，炒至洋蔥變軟。
5. 加入源興港式咖喱醬炒香，然後倒入淡奶。
6. 煮至醬汁滾起後，加入薯仔和雞翼，小火炆煮約 20 分鐘。
期間需留意鍋中是否因水分不足而燒焦，如有需要可適量加水。
7. 最後視口味加入少量鹽和糖調味，即可上碟。

咖喱土豆焖鸡翅



材料

- 鸡翅 8-10 只
- 土豆 1 个（切块）
- 洋葱 半个（切块）
- 姜 1 片
- 大蒜 2 瓣（切碎）
- 源兴港式咖喱酱 4 汤匙
- 淡奶 250 毫升

做法

1. 鸡翅解冻后洗净擦干，加入少许胡椒粉、酱油、盐、糖和生粉，腌约 1 小时。
2. 土豆切块，用油煎至金黄色，沥干备用。
3. 鸡翅两面略煎（不用煎熟），取出备用。
4. 用同一锅，加入姜片、洋葱和蒜末，炒至洋葱变软。
5. 加入源兴港式咖喱酱炒香，然后倒入淡奶。
6. 酱汁煮沸后，加入土豆和鸡翅，小火焖煮约 20 分钟。期间注意锅中水分，必要时可加少量水防止糊锅。
7. 最后根据口味加入少许盐和糖调味，即可装盘。