



# 名厨许树洲

乌达是许树洲师傅 (Chef Daniel Koh) 喜欢的本土风味小吃。

他说，南洋风味的乌达，古老的做法是用鱼肉调制而成，裹在椰叶内拿去烧烤。后来把椰叶换成蕉叶，可以随意包裹成不同的形状，烤得微焦香溢。

Chef Daniel 喜欢尝试不同做法的乌达。这个食谱是他灵机一动的灵感创意。

他以冷冻的薄酥皮代替蕉叶来包裹乌达，并卷成如雪茄的迷你圆筒卷，让南洋小吃和西式烘焙二合为一，变化成现代版的精致美点。

他更在每一层的酥皮间加入牛油，让口感更香酥。至于鱼肉，他建议以三文鱼、鳕鱼、虾肉或是龙虾肉来代替传统的马鲛鱼，味道香辣浓郁、鲜嫩适口，让私房菜的风味更上一层楼！

## 酥皮乌达

可制做60个

### 用料A

黄姜30克、蓝姜50克、香茅40克、红辣椒100克、干辣椒膏2大匙、蜡豆50克、小红葱100克、虾酱(巴拉煎)1大匙、AOX水125毫升

### 用料B

鱼肉600克、鸡蛋2个(打散)、椰奶250毫升、糖2大匙、盐1大匙、叻沙叶15片(切丝)、冷冻薄酥皮1盒

### 做法

1. 把用料A搅拌成幼细的浓酱。
2. 把鱼肉加入用料A浓酱一起剁碎拌匀。
3. 加入蛋液、椰奶、糖和盐混拌，最后加入叻沙叶拌匀。
4. 把混合物放上薄酥皮上，卷成雪茄形。
5. 放入预热180°C烘炉，烘烤15分钟至金黄色和香脆。

## Otak in Filo Pastry

makes 60 pieces

### Ingredients A

30g turmeric, 50g galangal, 40g lemongrass, 100g red chillies, 2 tbsp dried chilli paste, 50g candlenuts (buah keras), 100g shallots, 1 tbsp shrimp paste (belacan), 125ml AOX water

### Ingredients B

600g fish meat, 2 eggs (beaten), 250ml coconut milk, 2 tbsp sugar, 1 tbsp salt, 15 laksa leaves (shredded), 1 box frozen filo pastry

### Method

1. Blend Ingredients A into thick paste.
2. Combine fish meat and thick paste. Mince and mix well.
3. Add eggs, coconut milk, sugar and salt. Mix well. Lastly add laksa leaves and mix well.
4. Spread mixture on filo pastry and roll up into a cigar shape.
5. Bake otak in oven preheated at 180°C for 15 mins until golden brown and crispy.

