

แกงไตปลา รสรินทร์ เข้มข้นรสจัดหอยหนัด



แกงไตปลา รสรินทร์ เข้มข้นรสจัดหอยหนัด

แกงไตปลา รสรินทร์ เข้มข้นรสจัดหอยหนัด ขึ้นชื่อว่าแกงได้ความเผ็ดร้อนแรง รสจัดถือว่าเป็นชิกเนเจอร์อาหารภาคนี้ และเมนูยอดฮิตติดลมบนตามร้านข้าวแกงคือ แกงไตปลาที่แหละค่า วันนี้รสรินทร์จะเปิดสูตรแกงไตปลาที่หอยแรงราดบนขนมจีน แก้มผักกับไข่ต้ม เอาอะไรมาก็ไม่ยอมหรวกคะ

สูตรแกงไตปลา รสรินทร์



ปลาสำลีหรือปลาช่อนย่างแกะเนื้อ	1000	กรัม
ไตปลา凍เค็ม	3/4	ถ้วย
น้ำสำหรับต้มไตปลา	1	ถ้วย
น้ำสะอาด	7	ถ้วย
ผิวมะกรูด	1	ชิ้น
พริกขี้หนูแดงสด	100	กรัม
ตะไคร้ซอย	50	กรัม
ขมิ้นสดโขลก	1	ชิ้น
พริกไทย	2	ชิ้น

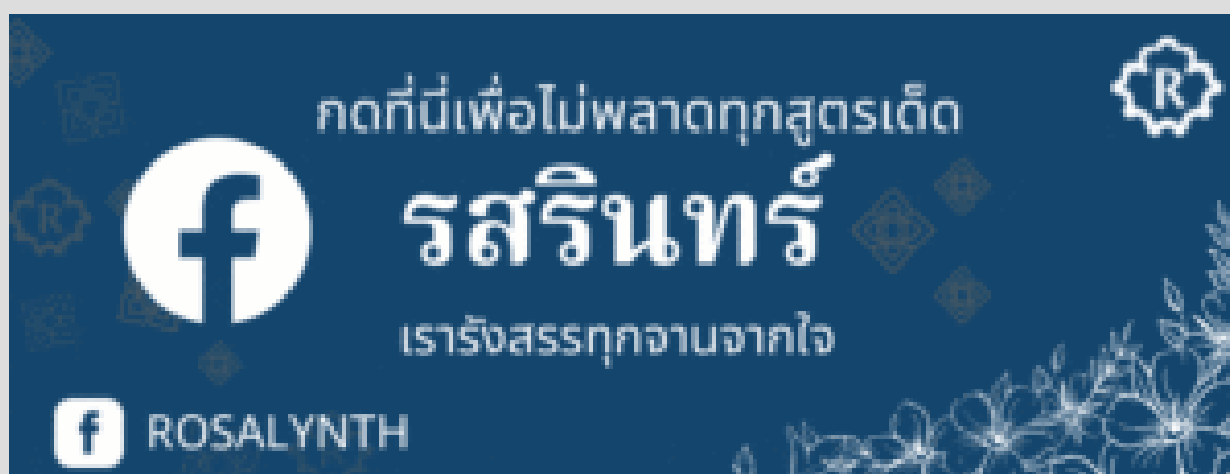
ข้าวซอย	2	ซอญโตะ
หอมแดง	50	กรัม
น้ำมะนาว	2	ซอญโตะ
ไข่เป็ดต้ม	5	ฟอง

ผักสำหรับแกงไตปลา

หน่อไม้ฝรั่งหั่นเป็นท่อนๆ	500	กรัม
มะเขือพวง	200	กรัม
ถั้วฝักยาว	300	กรัม
ฟักทอง	300	กรัม
มะเขือเปาะ	300	กรัม

วิธีทำแกงไตปลา

1. โขลกเครื่องแกงทั้งหมดให้ละเอียด โขลกเข้ากับเนื้อปลาล้างสะอาดและเนื้อเนื้อมัน แล้วละลายน้ำพักทิ้งไว้
2. ตั้งน้ำสำหรับต้มไตปลา 1 ถ้วยใส่ไตปลาลงไป ห้ามคนปล่อยให้ไตปลาเดือดเองซักพัก ยกลงกรองเอาแต่น้ำไตปลา
3. ตั้งไฟใส่น้ำละลายเครื่องแกงและน้ำไตปลา เมื่อเดือดใส่ผักลงไปไล่จากสุกยากไปสุกง่าย
4. ตักเสิร์ฟ กับขนมจีน ไข่เป็ดต้ม และผักเคียงตามชอบ



อย่ารู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ

ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)