แกงหน่อไม้ดองปลา รสรินทร์ อาหารพื้นบ้านอร่อยมาก

แกงหน่อไม้ดองปลา รสรินทร์ อาหารพื้นบ้านอร่อยมาก

แกงหน่อไม้ดองปลา รสรินทร์ สูตรนี้ตำพริกแกงสดๆ และหน่อไม้ดองหอมๆ เข้ากันได้ดีกับกับเนื้อปลาดุกสดๆ หวานๆ ข้าวสวยร้อนๆ หลับตาลงก็นึกถึงบ้านทุ่งเลยล่ะคะ คิดถึงบ้าน

สูตรแกงหน่อไม้ดองปลาดุก รสรินทร์

1. หน่อไม้ดอง 4 ถ้วย
2. น้ำสต๊อกไก่ 5 ถ้วย
3. น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ
4. ปลาดุก/ปลาสวาย 500 กรัม
5. ใบกระเพรา 1 กำมือ
6. ต้นหอม ผักชีซอย (ตามชอบ)
7. พริกสด (ตามชอบ)
8. น้ำมันสำหรับผัด

สูตรพริกแกงหน่อไม้ปลาดุก

1. พริก 15 เม็ด
2. กระเทียม 2 หัว

3. ตะไคร้ซอย	2	ต้น
4. หอมแดงซอย	4	หัว
5. ขมิ้นผง	1	ช้อนชา
6. เกลือ	1	ช้อนชา
7. ปลาร้า	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำแกงหน่อไม้ดองปลาดุก

1. นำส่วนผสมเครื่องแกงลงโขลกให้ละเอียด (ยกเว้นปลาร้า)
2. นำปลาดุกมาล้างให้สะอาดด้วยเกลือ ขูดเมือกคาวออก หั่นชิ้นขนาด 2 เซนติเมตร
3. ตั้งกระทะไฟกลางใส่น้ำมันให้ร้อน เอาพริกแกงลงผัดให้พริกแกงสุก
4. นำน้ำสต๊อกใส่ลงไปในพริกแกง เคี่ยวให้พริกแกงละลาย
5. ใส่หน่อไม้ดองลงไปต้มให้รสหน่อไม้กลมกล่อมกับน้ำแกง
6. นำปลาดุกใส่ลงไปในน้ำแกง ห้ามคนจะทำให้น้ำแกงคาวรอเดือด
7. ใส่ใบกระเพราลงไป ตามด้วยพริกสด ต้นหอมผักชี(ตามชอบ) ตักใส่ชามเสิร์ฟ
8. ทานให้อร่อยนะคะ

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์