

แกงเขียวหวานเนื้อ รสรินทร์ เนื้อนุ่มชุ่มเครื่อง แกงเขียวหวาน



แกงเขียวหวานเนื้อ รสรินทร์ เนื้อนุ่มชุ่มเครื่องแกงเขียวหวาน

แกงเขียวหวานเนื้อ รสรินทร์ สูตรนี้มากับเนื้อนุ่มละลายในน้ำแกงเขียวหวานกะทิ และเครื่องแกงตำสดๆ จะเคียงด้วยขนมจีน หรือข้าวสวยร้อนๆ งานไหนงานนั้นสู้ไม่มีถอยหรอกค่ะ



สูตรแกงเขียวหวานเนื้อ รสรินทร์

เนื้อวัวส่วนน่องลาย	1000	กรัม
มะพร้าวกะทิ	1000	กรัม
มะเขือพวง	0.25	ถ้วย
มะเขือเปาะ	0.5	ถ้วย
ใบมะกรูด	8	ใบ
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ

พริกขี้หนูสวน (สำหรับแต่งตามชอบ)

ใบโหระพา (สำหรับแต่งตามชอบ)



สูตรเครื่องแกงแกงเขียวหวานเนื้อ

ลูกผักชี	1	ชั้นโต๊ะ
ยี่หระ	1	ชั้นชา
ขมิ้นผง	0.5	ชั้นชา
พริกไทยขาวเม็ด	5	เม็ด
พริกขี้หนูสวนสีเขียว	30-50	เม็ด
เกลือป่น	1	ชั้นชา
ข่าแก่หั่นละเอียด	1	ชั้นชา
ตะไคร้ซอย	1	ชั้นโต๊ะ
ผิวมะกรูดหั่นละเอียด	1	ชั้นชา
รากผักชีหั่น	1.5	ชั้นชา
กระเทียมสับ	4	กลีบ
หอมแดงซอย	2	หัว
กะปิ	1.5	ชั้นชา

วิธีทำเครื่องแกงเขียวหวานเนื้อ

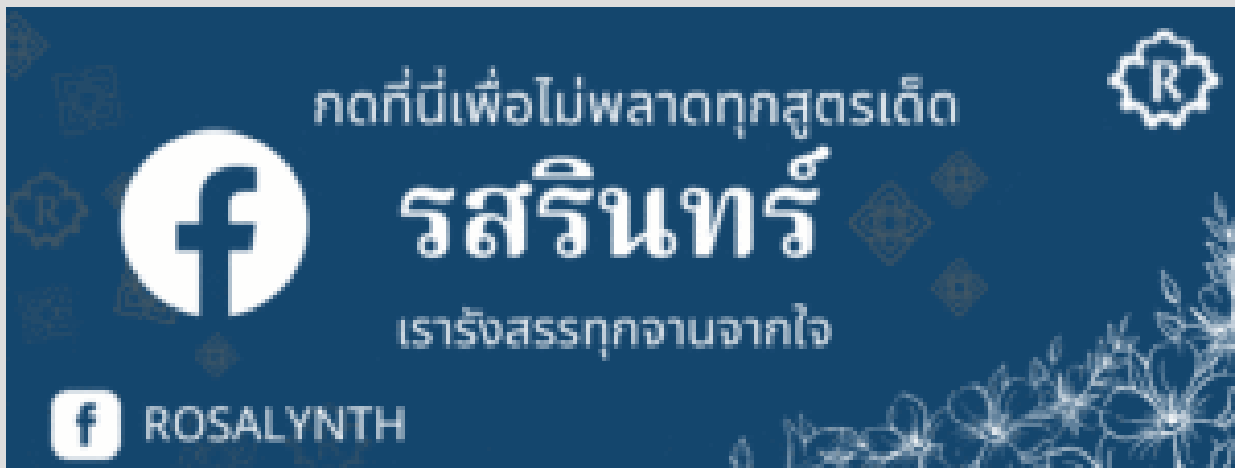
1. คั่วลูกผักชี ยี่หระ และพริกไทย ให้หอม ก่อนนำมาโขลกให้ละเอียด
2. ห่อกะปิเคียวดี ด้วยใบตอง ปิ้งจนหอมก่อนนำมาโขลกกับเครื่องแกง
3. นำเครื่องแกงที่เตรียมไว้มาโขลกให้ละเอียดให้เครื่องแกงเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน

เคล็ดลับรสรินทร์

- ถ้าเครื่องแกงสีเขียวไม่พอสสามารถใส่ใบพริกได้เล็กน้อยเพื่อเพิ่มสีแกงให้สวยงาม
- บางตำราสามารถใส่ใบกะเพราลงไปโขลกเล็กน้อยได้เพื่อเพิ่มกลิ่นและสี ผิวมะกรูดต้องฝานไม่ให้มีเนื้อสีขาวติดเพราะจะทำให้แกงขม

วิธีทำแกงเขียวหวานเนื้อ

1. คั้นกะทิ 1 กิโลกรัมให้ได้หัวกะทิ 3 ถ้วยหางกะทิ 7 ถ้วย
2. ต้มเนื้อวัวในหางกะทิจนสุก พักไว้ให้เย็น หั่นเป็นชิ้นขนาดตามชอบ พักไว้
3. นำเครื่องแกงมาผัดกับหัวกะทิ ค่อยๆหยอดหัวกะทิลงไปที่กระทะผัดจนแตกมัน เงามสวยงาม
4. ใส่ลงไปพร้อมกับเนื้อ ใส่เครื่องปรุงรสน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ คนให้เข้ากัน
5. เคี่ยวน้ำแกงจนเดือด ใส่ผัก มะเขือพวง และ มะเขือพวงเคี้ยวต่อให้สุก
6. หรีไฟ ใส่เนื้อวัวที่หั่นเตรียมไว้ ใบมะกรูด และใบโหระพา คนให้ส่วนผสมสุกเข้ากันดี
7. ชิมอีกครั้งและปรับรสชาติตามชอบ ตักใส่ชามตกแต่งด้วยโหระพา และพริก ทานกับข้าวสวย หรือเส้นขนมจีน
8. ทานให้อร่อยนะคะ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)