

แกงเผ็ดเปิดอย่าง รสรินทร์ เครื่องแกงหอมครบรสกลมกล่อม



แกงเผ็ดเปิดอย่าง รสรินทร์ เครื่องแกงหอมครบรสกลมกล่อม

แกงเผ็ดเปิดอย่าง รสรินทร์ เป็นแกงที่รสรินทร์คิดว่าครบรสมากเลยนะค่ะ ไม่ว่าจะเป็นรสเปรี้ยวหวานจากผลไม้ อาทิ สับปะรด องุ่น หรือ ลิ้นจี่ หอมหวานด้วยเครื่องแกงสด นุ่มชุ่มฉ่ำด้วยเนื้อเปิดอย่างรสเด็ด งานบุญหรือเทศกาลรวมญาติ อย่าได้พลาดนะค่ะ เสิร์ฟกับข้าวสวยร้อนๆ หรือขนมจีน โซว์ฝีมือไปเลยค่ะสืบทอดแน่นเต็มไม้หัก

สูตรแกงเผ็ดเปิดอย่าง รสรินทร์

- | | | |
|----------------------------------|-----|----------|
| 1. ออกเปิดอย่าง | 400 | กรัม |
| 2. กะทิ | 2 | ถ้วย |
| 3. สับปะรดหั่นชิ้น | 1/3 | ถ้วย |
| 4. มะเขือเทศเชอร์รี่ | 1/3 | ถ้วย |
| 5. รากผักชี | 1 | ราก |
| 6. กระเทียม | 2 | กลีบ |
| 7. ลูกผักชีคั่วบด | 1/2 | ช้อนชา |
| 8. ใบมะกรูดฉีก | 2 | ใบ |
| 9. พริกแกงแดง | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| 10. น้ำมันพืชสำหรับผัดพริกแกง | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| 11. พริกชี้ฟ้าซอย (สำหรับตกแต่ง) | | |
| 12. ใบโหระพา (สำหรับตกแต่ง) | | |

สูตรน้ำพริกแกงเผ็ดเปิดอย่าง

1. พริกชี้ฟ้าแห้ง	10	เม็ด
2. พริกขี้หนูแห้ง	4	เม็ด
3. รากผักชีสับ	1	ช้อนชา
4. ขมิ้นสดสับละเอียด	1/2	ช้อนชา
5. พริกไทยขาว	1	ช้อนชา
6. เกลือ	1	ช้อนชา
7. ข่าสับละเอียด	1	ช้อนชา
8. ผิวมะกรูดซอย	1	ช้อนโต๊ะ
9. ตะไคร้ซอย	1/4	ถ้วย
10. หอมแดง	1/2	ถ้วย
11. กระเทียม	4	กลีบ
12. กะปิ	2	ช้อนชา

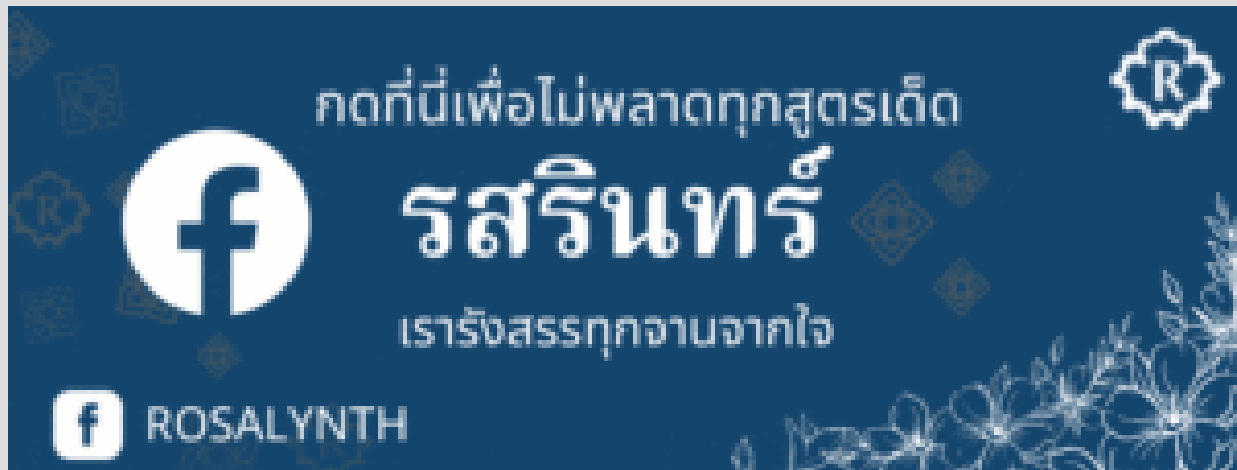
วิธีทำเครื่องแกงเผ็ดเปิดอย่าง

1. นำกะปิห่อใบตองเผาให้หอม
2. ตักพริกเป็นท่อนๆ แช่น้ำให้นิ่ม กรองเอาเมล็ดออก
3. คั่วเครื่องเทศแห้งให้มีกลิ่นหอมด้วยไฟอ่อน
4. โขลกเครื่องแกงทั้งหมดที่เตรียมไว้ให้เนื้อเนียนละเอียด ไม่มีพริกแล่นใบ

วิธีทำแกงเผ็ดเปิดอย่าง

1. โขลกรากผักชี กระเทียม ลูกผักชีให้ละเอียด พักไว้
2. ตั้งน้ำมันไฟกลางใส่เครื่องที่โขลกไว้ รวมทั้งเครื่องแกงให้หอมและเครื่องแกงสุก
3. เทกะทิลงไปจนกระทั่งลดไฟเล็กน้อย (ไม่ต้องให้กะทิแตกมันเพิ่มแล้ว) เคี่ยวให้เข้าเครื่องแกง
4. ใส่เปิดอย่าง สับปะรด มะเขือเทศเชอร์รี่ หรือลิ้นจี่ลงไป
5. ใส่เครื่องปรุงรส น้ำตาลปีบ น้ำปลา ชิมรสให้กลมกล่อม
6. ปิดไฟ ใส่ใบมะกรูด จัดลงจานเตรียมเสิร์ฟ
7. ตกแต่งด้วยพริกชี้ฟ้าซอย ใบโหระพา ทานคู่กับข้าวหอมมะลิ หรือขนมจีน
8. ทานให้อร่อยนะคะ





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)