

แกงอ่อมเนื้อ รสรินทร์ หอมเผ็ดแซ่บถึงทรวง



แกงอ่อมเนื้อ รสรินทร์ หอมเผ็ดแซ่บถึงทรวง

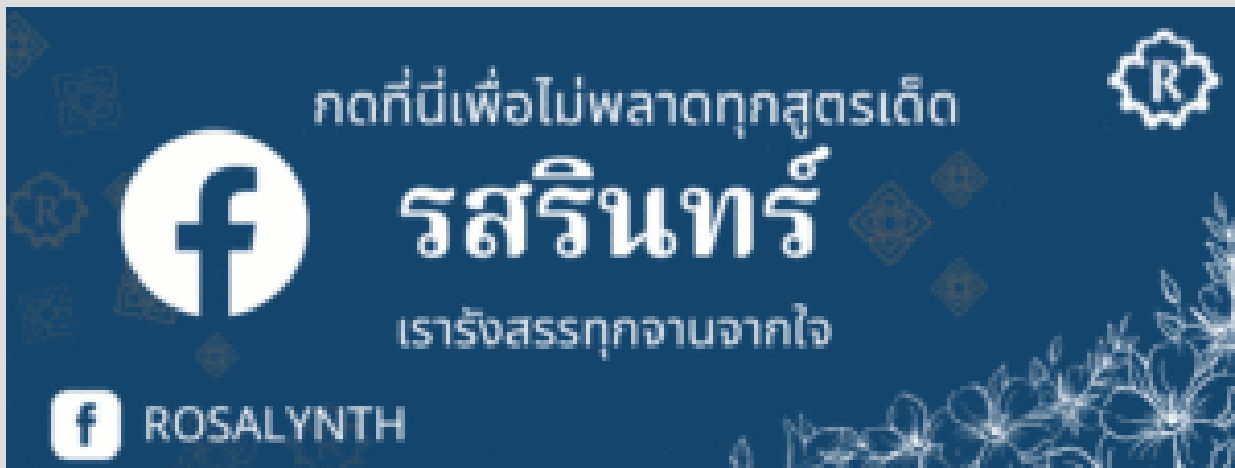
แกงอ่อมเนื้อ รสรินทร์ หอมเผ็ดแซ่บถึงทรวง สูตรนี้เผ็ดแซ่บ หอมเครื่องสมุนไพรสดๆ เข้ากับน้ำปลาร้าหอมๆ ตามสไตล์ อีสานบ้านเฮากันนะคะ ชดกันทีนี้เห็นเดือนเห็นดาวกันทีเดียวเลยคะ

สูตรแกงอ่อมเนื้อ รสรินทร์

- | | | |
|------------------------|------|----------|
| 1. เนื้อน่องลาย | 500 | กรัม |
| 2. น้ำสะอาด | 1500 | กรัม |
| 3. น้ำปลาดิบ | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| 4. น้ำปลาร้า | 1 | ถ้วย |
| 5. ข่าหั่นแว่น | 5 | แว่น |
| 6. หอมแดงทุบ | 10 | หัว |
| 7. กระเทียม | 2 | หัว |
| 8. มะกรูดฉีก | 10 | ใบ |
| 9. ตะไคร้ท่อน | 2 | ต้น |
| 10. ถั่วฝักยาว | 300 | กรัม |
| 11. ผักชีลาว | 200 | กรัม |
| 12. พริก (ตามชอบ) | | |
| 13. พริกแห้ง (ตามชอบ) | | |
| 14. น้ำมันพืชสำหรับผัด | | |

วิธีทำแกงอ่อมเนื้อ

1. โขลกตะไคร้ กระเทียม พริกสด พริกแห้ง ข่าให้พอหยาบ กลิ่นหอมดี
2. ตั้งกระทะผัดเครื่องแกงให้หอม นำเนื้อลงไปผัดให้เข้ากัน
3. ใส่น้ำลงไปเคี่ยวเนื้อให้สุกเปื่อยดี ปรงรสด้วยน้ำปลาร้า น้ำปลาดี เคี่ยวให้เปื่อย
4. ใส่ผักลงไปเคี่ยว ถั่วฝักยาว มะกูดฉีก ผักชีลาว พริกสด ตามชอบ
5. ตักใส่จานเสิร์ฟ ร้อนๆ ทานให้อร่อยนะคะ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)