

แกงเผ็ดหน่อไม้ไก่ รสรินทร์ แกงพื้นบ้านอร่อยไม่ธรรมดา



แกงเผ็ดหน่อไม้ไก่ รสรินทร์ แกงพื้นบ้านอร่อยไม่ธรรมดา

แกงเผ็ดหน่อไม้ไก่ รสรินทร์ แกงพื้นบ้านที่หารับประทานได้ตามร้านข้าวแกงได้ทั่วไปนะคะ แต่อร่อยไม่ธรรมดาเลย ค่ะ ด้วยเครื่องแกงที่โขลกกันสดๆ กะทิหอมมัน ไก่เนื้อนุ่มกับหน่อไม้กรอบกรอบ ทานกับข้าวสวยร้อนๆ หรือขนมจีน แค่นี้ก็น้ำลายหกแล้วล่ะค่ะ

สูตรแกงเผ็ดหน่อไม้ไก่ รสรินทร์

ไก่สับเป็นชิ้นพอดีคำ	400	กรัม
กะทิ	4	ถ้วย
หน่อไม้หั่นแท่ง	2	ถ้วย
ใบมะกรูดฉีก	2	ใบ
พริกแกงแดง	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืชสำหรับผัดพริกแกง	2	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้ฟ้าซอย (สำหรับตกแต่ง)		
ใบโหระพา (สำหรับตกแต่ง)		

สูตรน้ำพริกแกงเผ็ดหน่อไม้ไก่

พริกขี้หนูแห้ง	10	เม็ด
พริกบางช้างแห้ง	4	เม็ด
รากผักชีสับ	1	ช้อนชา
ขมิ้นสดสับละเอียด	0.5	ช้อนชา
พริกไทยขาว	1	ช้อนชา
เกลือ	1	ช้อนชา
ข่าสับละเอียด	1	ช้อนชา
ผิวมะกรูดซอย	1	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอย	0.25	ถ้วย
หอมแดง	0.5	ถ้วย
กระเทียม	4	กลีบ
กะปิดี	2	ช้อนชา

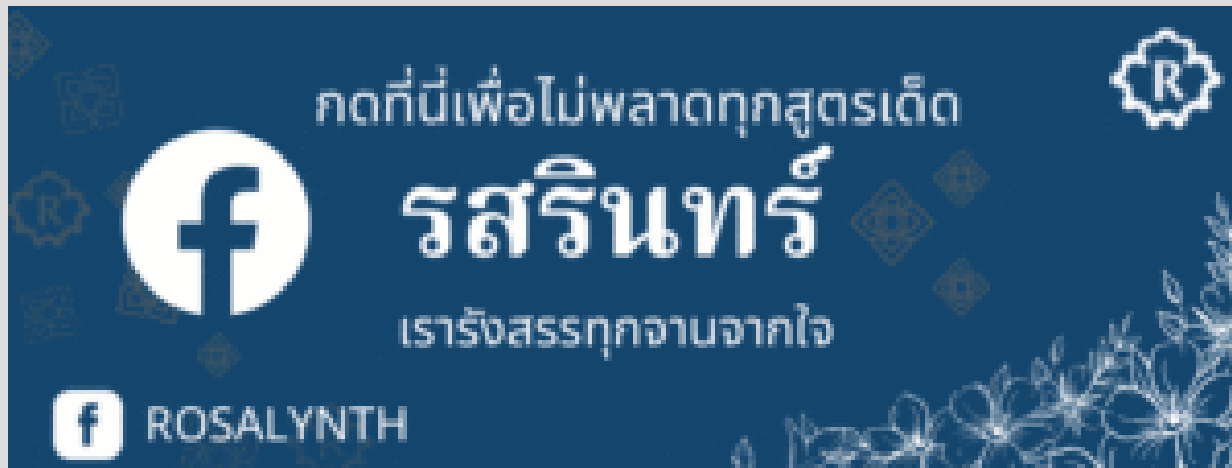
วิธีทำเครื่องแกงเผ็ดหน่อไม้ไก่

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

วิธีทำแกงเผ็ดหน่อไม้ไก่

1. โขลกรากผักชี กระเทียม ลูกผักชีให้ละเอียด พักไว้
2. ตั้งน้ำมันไฟกลางใส่เครื่องที่โขลกไว้ รวมทั้งเครื่องแกงให้หอมและเครื่องแกงสุก
3. เทกะทิลงไปจนกระทั่งลดไฟเล็กน้อย (ไม่ต้องให้กะทิแตกมันเพิ่มแล้ว) เคี่ยวให้เข้าเครื่องแกง
4. ใส่ไก่ และหน่อไม้ลงไป เคี่ยวให้สุกนุ่มดี
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](#)