

แกงขี้เหล็ก รสรินทร์ แกงไทยโบราณหาทานยาก



แกงขี้เหล็ก รสกลมกล่อม สูตรโบราณ

แกงขี้เหล็ก แกงไทยโบราณหาทานยาก “บางคนได้ยินชื่อแล้วก็คิดว่าคงทำยากหนักหนา ถือเป็นเมนูปราบเซียนเมนูหนึ่งเลยทีเดียว แต่ไม่ได้ทำยากอย่างที่คิดนะ”

Highlight - แกงขี้เหล็ก

- วิธีทำและลำดับขั้นตอนในการทำแกงขี้เหล็ก
- เคล็ดลับรสรินทร์ที่ทำให้ใส่หมูไม่มีกลิ่น

สูตรแกงขี้เหล็ก รสรินทร์

ใบและดอกขี้เหล็กอ่อน	1400	กรัม
กะทิ	1000	กรัม

เนื้อวัว	800	กรัม
น้ำปลาดี	0.5	ถ้วย
น้ำตาลปี๊บ	2	ช้อนโต๊ะ

สูตรเครื่องแกงขี้เหล็ก

พริกแห้งบางช้าง	10	เม็ด
หอมแดง	20	หัว
กระเทียม	4	หัว
ข่าสับละเอียด	2	ช้อนชา
ตะไคร้ซอย	2	ช้อนโต๊ะ
กระชายซอย	2	ถ้วย
พริกไทยป่น	2	ช้อนชา
ปลากรอบป่น	1	ถ้วย

วิธีทำแกงขี้เหล็ก

1. ต้มใบและดอกขี้เหล็ก ต้มสักประมาณ 2 ครั้ง บีบน้ำออกให้หายเพื่อน หั่นหยาบๆ
2. ย่างเนื้อวัวให้หอม หั่นเนื้อเป็นชิ้นบางๆ พักไว้
3. โขลกพริกแห้ง หอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ กระชาย พริกไทย ให้ละเอียดอย่าให้พริกแล่นใบ
4. ตั้งกระทะไฟปานกลางนำกะทิลงผัดกับเครื่องแกง ให้เครื่องแกงสุกจะไม่เหม็นเขียว
5. เมื่อเครื่องแกงเข้ากระทะแล้ว ใส่เนื้ออย่าง ใบขี้เหล็ก น้ำปลาร้า และกะทิทั้งหมด คนให้เข้ากัน
6. ชิมรสดู ใส่ น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ พอได้รสตามชอบแล้วตักใส่ชาม เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยร้อนๆ
7. ทานให้อร่อยนะคะ





กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ



ROSALYNTH





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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)