

# แกงซี่โครงหมู

www.goldenmountainsauce.com



## ส่วนประกอบ (แกงซี่โครงหมู)

|                                |     |         |               |     |         |
|--------------------------------|-----|---------|---------------|-----|---------|
| ซี่โครงหมู                     | 250 | กรัม    | ปลาร้า        | 3   | ชอนโต๊ะ |
| มะละกอสับ                      | 50  | กรัม    | หัวปลีหั่นแวน | 100 | กรัม    |
| ขหนูนอ่อน                      | 100 | กรัม    | มะเขือเทศ     | 50  | กรัม    |
| ถั่วฝักยาวหั่นท่อน             | 50  | กรัม    | ผักมะรุ่ม     | 1   | ถ้วยตวง |
| น้ำเปล่า                       | 4   | ถ้วยตวง | น้ำมันพืช     | 1   | ชอนโต๊ะ |
| ข้าวคั่ว                       | 2   | ชอนโต๊ะ | น้ำตาลปีบ     | 1   | ชอนโต๊ะ |
| ซอสปรุงรสผ้าน้ำตาล ตราภูเขาทอง | 4   | ชอนโต๊ะ |               |     |         |

## เครื่องปรุงน้ำพริกแกง

|                 |     |         |
|-----------------|-----|---------|
| พริกชี้ฟ้าสีแดง | 2   | เม็ด    |
| ตะไคร้          | 30  | กรัม    |
| กระชาย          | 1   | ชอนโต๊ะ |
| ขมิ้นสด         | 1/2 | ชอนโต๊ะ |
| กระเทียม        | 4   | กลีบ    |

## วิธีทำ

1. โขลกส่วนผสมสมน้ำพริกแกงให้ละเอียด
2. ตัดซี่โครงหมูเป็นชิ้นพอดีคำ และไขมันออก
3. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชพอร้อน ใส่น้ำพริกแกงผัดให้หอมตามด้วยซี่โครงหมู
4. เติมน้ำเปล่า 1 ถ้วยตวง ใส่น้ำตาลปีบ พอเดือดใส่ข้าวคั่วคนจนเข้ากันดี
5. เพิ่มน้ำเปล่าที่เหลือ พอเดือดใส่ขหนูนอ่อน พอเริ่มสุกใส่หัวปลี มะละกอ มะเขือเทศ และถั่วฝักยาว ตามลำดับ ปรุงรสด้วยซอสปรุงรสผ้าน้ำตาล ตราภูเขาทองและน้ำปลาร้า
6. ใส่ใบมะรุ่ม คนให้เข้ากัน และผักสุกทั่ว จัดเสิร์ฟ

---

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ **ตราภูเขาทอง** สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ [www.goldenmountainsauce.com](http://www.goldenmountainsauce.com)