

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	ผักมะรุม	1	ถ้วยตวง
น้ำเปล่า	4	ถ้วยตวง	น้ำมันพืช	1	ชอนโต๊ะ
ข้าวคั่ว	2	ชอนโต๊ะ	น้ำตาลปีบ	1	ชอนโต๊ะ
ซอสปรุงรสผ้าน้ำตาล ทรายภูเขาทอง	4	ชอนโต๊ะ			

เครื่องปรุงรสน้ำพริกแกง

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 ทรายภูเขาทองและน้ำปลาร้า
6. ใส่ใบมะรุม คนให้เข้ากัน และผักสุกทั่ว จัดเสิร์ฟ

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ **ตราภูเขาทอง** สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ www.goldenmountainsauce.com