

ແກ່ງອ່ອນໄກ່



เครื่องแกง

ส่วนผสม

1. ตะไคร้หั่น	1/2 ถ้วย	1. เนื้อไก่สับ	300 กรัม
2. ข่าอ่อนหั่น	1/2 ถ้วย	2. ข่าอ่อนหั่นหยาบ	1/2 ถ้วย
3. ฝักชี้ ต้นหอม	1/2 ถ้วย	3. ตะไคร้ทุบ	1 หัว
4. หอมแดง	5 หัว	4. ใบมะกรูดหั่นหยาบ	1/2 ถ้วย
5. กระเทียม	10 กลีบ		
6. พริกแห้ง	7 เม็ด		
7. กระป๋	1/2 ช้อนโต๊ะ		
8. เกลือ	1/2 ช้อนชา		



วิธีทำ

1. โขลกเครื่องแกง พริกแห้ง ข่า ตะไคร้ หอมแดง
กระเทียม กระปี่ เกลือ รวมกันให้ละเอียด
2. ผัดเครื่องแกงกับน้ำมัน จนมีกลิ่นหอม ตามด้วยเนื้อไก่
ผัดจนไก่หมดตัว
3. ใส่ข่าหั่นแว่น ตะไคร้ทุบ ใบมะกรูด น้ำซूप แล้วเคี่ยว
จนไก่สุก นุ่ม
4. ปรับรสเพิ่ม แล้วตั้งไฟอ่อนทิ้งไว้ จนเนื้อไก่ร้อนจาก
กระดูก ประมาณ 1 ชั่วโมง ปิดไฟ
5. ตักใส่ชาม โรยด้วยผักชีต้นหอม

