ข้าวซอยไก่



เครื่องแกง

1. พริกแห้ง	10	เม็ด
2. กระเทียม	10	กลีบ
3. หอมแดง	10	หัว
4. ขมิ้น	1/2	ถ้วย
5. ตะไคร้ซอย	1/2	หัว
6. น้ำตาล	2	ช้อนโต๊ะ
7. กะปิ	3	ช้อนโต๊ะ
8. ผงกะหรี่	1	ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสม

1. น่องไก่	1	กิโลกรัม
2. เส้นข้าวซอย	1	กิโลกรัม
3. น้ำมันพืช	1	ถ้วย
4. กะทิ	3	ถ้วย

เครื่องเคียง

1. พริกปนผัดน้ำมัน
2. หอมแดง
3. ผักกาดดอง
4. มะนาว
5. ผักชี
6. ต้นหอม



วิธีทำ

1. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด

2. ตั้งน้ำกะทิประมาณ 1 ถ้วย เคี่ยวจนกระทิแตกมัน



3. ใส่เครื่องแกงผัดจนหอม แล้วเติมผงกะหรี่



4. ใส่ไก่ ผัดให้เข้ากัน เติมน้ำเล็กน้อย ใส่น้ำ แล้วเติมกะทิเคี่ยวต่อจนไก่นุ่ม

5. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช พอร้อนใส่เส้นข้าวซอยที่คลี่ออกจากกันแล้ว ทอดพอเหลืองกรอบ เพื่อทำเส้นกรอบสำหรับโรยหน้า

6. ลวกเส้นข้าวซอยกับน้ำเดือด ชิมเส้นเพื่อเชคว่าเส้นนุ่มพอดีแล้ว ตักขึ้นนำมาผ่านในน้ำเย็น