

แกงฟักเขียว





เครื่องแกง

ส่วนผสม

- | | |
|-------------|--------------|
| 1. กระเทียม | 10 กลีบ |
| 2. หอมแดง | 3 หัว |
| 3. พริกแห้ง | 5 เม็ด |
| 4. ขมิ้น | 1/2 ช้อนโต๊ะ |
| 5. ตะไคร้ | 1 หัว |
| 6. กะปิ | 1 ช้อนชา |
| 7. เกลือ | 1/2 ช้อนชา |
| 8. ผงปรุงรส | 1/2 ช้อนชา |

- | | |
|--------------|----------|
| 1. พักเขี้ยว | 200 กรัม |
| 2. ไก่บ้าน | 300 กรัม |
| 3. ฝักชี | 1/2 ถ้วย |
| 4. ใบเตย | 2 ใบ |



วิธีทำ

1. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด



2. ผัดเครื่องแกงกับน้ำมัน จนมีกลิ่นหอม ใส่ไก่ลงผัดจน
ไก่หด

3. เติมน้ำซุป แล้วผัดจนไก่สุก

4. ใส่ผักเหี่ยว ต้มจนผักเหี่ยวใส เนื้อนุ่ม ปรุงรสเพิ่ม
ปิดไฟ โรยผักชีต้นหอม