

เรื่อง แกงหยวกกล้วย



รายละเอียด

หยวกหรือต้นกล้วย ส่วนที่นำมาแกง คือใจกลางต้นที่ยังอ่อนอยู่ นิยมแกงใส่ไก่บ้าน และวุ้นเส้น บ้างแกงใส่ปลาแห้ง มีวิธีการแกงเช่นเดียวกับแกงอ่อมเนื้อต่างๆ อีกแบบหนึ่งมีวิธีการแกงเช่นเดียวกับแกงผักหวาน สูตรที่แกงแบบเดียวกับแกงอ่อมเนื้อต่างๆ นั้น นิยมใช้เลียงแขกในงานบุญต่างๆ หรืองานอื่นๆ เมื่อทำหม้อใหญ่ ไม่นิยมใส่วุ้นเส้น

ส่วนผสม

1. หยวกกล้วยหั่น 300 กรัม
2. วุ้นเส้น 1 ถ้วย
3. เนื้อไก่บ้าน 200 กรัม
4. ผักชีซอย 1 ช้อนโต๊ะ
5. ต้นหอมซอย 1 ช้อนโต๊ะ
6. น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ

เครื่องแกง

1. พริกแห้ง 5 เม็ด
2. กระเทียม 5 กลีบ
3. หอมแดง 5 หัว
4. กะปิ 1 ช้อนชา
5. เกลือ 1 ช้อนชา

วิธีการปรุง

1. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด
2. ผัดเครื่องแกงกับน้ำมัน จนมีกลิ่นหอม ใส่ไก่ลงผัดให้เข้ากัน
3. ใส่หอยกกล้วย ต้มจนหอยกกล้วยนิ่ม
4. พอเดือด ใส่วุ้นเส้น
5. ใส่ใบมะกรูด ปิดไฟ โรยผักชีต้นหอม

คำสำคัญ : อาหาร, อาหารพื้นบ้าน

ที่มา : <http://www.xn--42cfic6dbo4daghhh7c4e9f8b4h8ff.com/Food13.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2019-04-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1106&code_db=610008&code_type=01