

แกงผักไก่ใส่มะเขว่น

เครื่องปรุง

อกไก่สับเป็นชิ้นเล็ก	1	อก
ผักหั่นขนาดพอคำ	3	ถั่ว
มะเขว่น	1	ซอญโตะ
น้ำปลา	1	ซอญโตะ
ต้นหอมผักชีหั่นหยาบ	2	ซอญโตะ
น้ำ	3	ถั่ว
น้ำมัน	1/4	ถั่ว

เครื่องแกง

พริกแห้ง	3	เม็ด
ข่าหั่นละเอียด	1	ซอญชา
กระเทียมซอย	1	ซอญโตะ
ปลาร้าสับ	1	ซอญโตะ
ตะไคร้หั่นฝอย	2	ซอญโตะ
หอมแดงซอย	1 / 4	ถั่ว
เกลือป่น	1	ซอญชา
โขลกเครื่องแกงทั้งหมดรวมกันให้ละเอียด		

วิธีทำ

1. ใส่น้ำมันในกะทะ ตั้งไฟให้ร้อน ใส่เครื่องแกงลงผัดให้หอม ใส่ไก่ ผัดให้ทั่วลดไฟ ใส่น้ำ ตั้งเคี่ยวให้ไก่สุก ใส่ผัก
2. โขลกมะเขว่นใส่ ปูรสดด้วยน้ำปลา พอสุกโรยด้วยต้นหอมผักชี รับประทานร้อน ๆ จึงจะอร่อย