

## ถั่วแหม่ไก่

### เครื่องปรุง

|                                    |     |          |
|------------------------------------|-----|----------|
| น้ำมันพืช                          | 3   | ช้อนโต๊ะ |
| ไก่บ้านสับชิ้นพอคำ                 | 300 | กรัม     |
| น้ำ                                | 1   | ถ้วย     |
| ถั่วฝักยาวหั่นท่อนขนาด 1 ซม.       | 2   | ฝัก      |
| ใบโกสนหั่นขนาด 1 นิ้ว              | 1   | ถ้วย     |
| ยี่หระเค็ดใบ                       | 1/2 | ถ้วย     |
| กะเพราบ้านเค็ดใบ                   | 1/2 | ถ้วย     |
| ผักชีฝรั่งหั่นขนาด 1 ซม.           | 2   | ต้น      |
| ใบมะกรูดฉีก                        | 3   | ใบ       |
| เกลือป่น                           | 1   | ช้อนชา   |
| น้ำปลา                             | 1   | ช้อนโต๊ะ |
| พริกขี้หนูสีเขียวและแดงบุบ         | 10  | เม็ด     |
| กระเทียมเจียวสำหรับโรยหน้า         |     |          |
| พริกขี้หนูและยอดกะเพราสำหรับตกแต่ง |     |          |

### เครื่องแกง

|                                         |     |          |
|-----------------------------------------|-----|----------|
| พริกขี้หนูแห้ง                          | 30  | เม็ด     |
| พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ดออกแช่น้ำจนนุ่ม | 5   | เม็ด     |
| เกลือป่น                                | 1/2 | ช้อนชา   |
| ข่าหั่นละเอียด                          | 1   | ช้อนโต๊ะ |
| ตะไกร้ซอย                               | 2   | ต้น      |
| ผิวมะกรูดหั่นละเอียด                    | 2   | ช้อนชา   |
| กระเทียมไทย                             | 20  | กลีบ     |
| ขมิ้นสดหั่น                             | 1   | ช้อนชา   |

## วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกแกงโดยโขลกพริกขี้หนูแห้งให้ละเอียดใส่พริกแห้งกับเกลือ โขลก  
รวมกันจนละเอียด ใส่ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด กระเทียม และ ขมิ้น โขลกต่อ  
รวมกันจนละเอียดเข้ากันดี ตักใส่ถ้วยพักไว้
2. ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลาง ใส่ น้ำพริกแกงที่โขลก ผัดให้หอม ใส่ไก่ ผัดพอสุก  
ใส่น้ำให้ท่วมไก่ ผัดสักครู่จนแห้ง ใส่ถั้วฝักยาว ใบโกลขน ใบยี่หระ ใบกะเพรา  
ผักชีฝรั่งและใบมะกรูดปรุงรสด้วยเกลือและน้ำปลา ผัดให้เข้ากัน ชิมรสให้พอดี  
ใส่พริกขี้หนู ผัดพอทั่ว ปิดไฟ
3. ตักใส่จานหรือถ้วย โรยกระเทียมเจียว ตกแต่งด้วยพริกขี้หนูและยอดกะเพรา  
เสิร์ฟ