



แกงกะหรี่ชีสมอสซาเรลล่า แบบไม่เผ็ด

● สำหรับ 4

วัตถุดิบสำหรับ

| ชื่อวัตถุดิบ | ปริมาณ (กรัม • ซีซี) | | |
|---------------------------|----------------------|--|------------|
| ชีสมอสซาเรลล่า | 150g | ขิง (หั่นหยาบ) | 5g |
| ไก่เนื้ออ่อน (ขนาดพอดีคำ) | 300g | มะเขือเทศกระป๋อง | 250g |
| A)โยเกิร์ตธรรมชาติ | 2 ช้อนโต๊ะ | ผงเครื่องเทศ *รายละเอียดดูทางด้านขวา | |
| A)เกลือ | สองหยิบมือ | "ผงยี่หระ 2 ช้อนชา, ผงผักชี 2 ช้อนชา | |
| A)กระเทียมบด | 10g | ผงปาปริก้า 1 ช้อนชา, ผงขมิ้น 1/2 ช้อนชา" | |
| เนย | 20g | | |
| หัวหอม (หั่นหยาบ) | 130g | B)น้ำ | 200cc |
| กระเทียม (หั่นหยาบ) | 10g | B)คนอร์ รสไก่ | 1 ช้อนชา |
| | | B)เกลือ | 1/2 ช้อนชา |

วิธีทำ

- 1 นวด A) เป็นเวลาอย่างน้อย 3 ชั่วโมง แล้วพักไว้ (หากเป็นไปไม่ได้ให้ทิ้งไว้ข้ามคืน)
- 2 ตั้งไฟใส่น้ำมัน กระเทียม และขิงลงในกระทะ เมื่อเนยละลาย ใส่วุ้นหัวหอมและผัดในไฟกลางประมาณ 10 นาที
*ระหว่างทำให้ค่อยๆเติมน้ำประมาณ 2 ช้อนโต๊ะ จนน้ำงวด
- 3 หั่นมะเขือเทศที่เหลือใส่ลงไปผัดจนน้ำระเหยไป
- 4 ลดไฟเหลือไฟอ่อน จากนั้นใส่ผงเครื่องเทศลงไปผัดประมาณ 2 นาที ระวังอย่าให้ไหม้พยายามผัดให้พริกแกงเคลือบทั่วทั้งเนื้อไก่ ใส่ B) แล้วนำไปต้ม จากนั้นลดไฟลงเหลือไฟอ่อนและเคี่ยวต่อประมาณ 10 นาที ชิมและปรับรสชาติด้วยเกลือ (ไม่อยู่ในวัตถุดิบ)
- 5 ราดแกงกะหรี่บนจาน แล้วท็อปโป้งด้วยชีสมอสซาเรลล่า (ขั้นตอนการท็อปโป้งชีส แนะนำให้ฉีกชีสให้มีขนาดใหญ่เพราะลูกค้ำจะได้มองเห็นชีสได้ทันทีตอนเสิร์ฟ)