ข้าวเหนียวมะม่วง

ข้าวเหนียวนึ่งร้อน ๆ มูนกับกะทิหวานเค็ม เสิร์ฟกับมะม่วงสุกและกะทิอุ่นราดหน้า

สำหรับ **4** คน · **45** นาที และเวลาแช่ข้าว

วัตถุดิบ

มีกะทิจากมะพร้าว ตรวจส่วนผสมและคำเตือนเรื่องสารก่อภูมิแพ้บนบรรจุภัณฑ์กะทิและข้าวเหนียว

ข้าวเหนียวขาวสาร 200 กรัม

กะทิ 250 มล.

น้ำตาลทราย 50 กรัม

เกลือ ¼ ช้อนชา

มะม่วงสุก 2 ผล

เลือกมะม่วงสุกเนื้อนุ่ม หอม เตรียมเอง

วิธีทำ

1. แช่ข้าวเหนียว

ซาวข้าวเหนียวด้วยน้ำเย็นหลาย ๆ ครั้ง เติมน้ำสะอาดให้ท่วม แช่อย่างน้อย 4 ชั่วโมงหรือข้ามคืน แล้วเทใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำ

2. นึ่งข้าวเหนียว

รองลังถึงด้วยผ้าขาวบางชุบน้ำหมาด ๆ เกลี่ยข้าวให้หนาเสมอกัน วางเหนือน้ำเดือดอ่อน ๆ ปิดฝานึ่ง 25–30 นาที จนเมล็ดข้าวสุกนุ่มถึงด้านใน

3. อุ่นกะทิ

ระหว่างนึ่งข้าว ใส่กะทิ 200 มล. น้ำตาลและเกลือลงหม้อเล็ก อุ่นด้วยไฟอ่อน คนจนละลาย เก็บกะทิที่เหลือ 50 มล. ไว้ราดหน้า

4. มูนข้าวเหนียว

ย้ายข้าวเหนียวนึ่งร้อน ๆ ลงชาม เทกะทิที่ปรุงไว้ลงไป คลุกเบา ๆ ให้ทั่ว ปิดฝาพัก 15 นาที ให้ข้าวดูดกะทิ

5. จัดเสิร์ฟกับมะม่วง

ปอกมะม่วง ฝานเนื้อออกจากเมล็ดแล้วหั่นชิ้น อุ่นกะทิที่เก็บไว้ แบ่งข้าวเหนียวใส่จาน 4 จาน จัดมะม่วงไว้ข้าง ๆ แล้วราดกะทิบนข้าว

เคล็ดลับ ใช้ข้าวเหนียวขาวสำหรับนึ่งเพื่อให้เมล็ดนุ่มหนึบ คลุกกะทิตอนข้าวยังร้อน ข้าวจะดูดกะทิได้ดี