แกงมัสมั่นไก่

แกงกะทิรสกลมกล่อม หอมเครื่องเทศ ใส่ไก่ มันฝรั่งและถั่วลิสงคั่ว ตัดรสด้วยมะขามเปียก

สำหรับ **4** คน · ประมาณ **50** นาที

วัตถุดิบ

มีถั่วลิสง ปลา (ปลากะตัก) และสัตว์น้ำเปลือกแข็ง (กุ้งในพริกแกงแม่พลอย) น้ำมะขามเข้มข้นตราไทยบอยระบุสารกันเสียกลุ่มซัลไฟต์ โปรดตรวจสอบฉลากที่ใช้

เนื้อสะโพกไก่ไม่มีกระดูก 600 กรัม หั่นชิ้นใหญ่

พริกแกงมัสมั่น 2–3 ช้อนโต๊ะ

กะทิ 400 มล.

น้ำ 250 มล. และน้ำเพิ่มตามชอบ

มันฝรั่ง 400 กรัม ปอกเปลือก หั่นชิ้นขนาด 3 ซม.

หอมหัวใหญ่ 1 หัว หั่นเสี้ยว

ถั่วลิสงคั่วไม่ใส่เกลือ 40 กรัม

น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ ปรับตามชอบ

น้ำตาลปาล์มสับละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำมะขามเปียกเข้มข้น 1–2 ช้อนชา

ข้าวหอมมะลิสาร 300 กรัม สำหรับหุงเสิร์ฟ

วิธีทำ

1. เตรียมผักและไก่

ปอกมันฝรั่ง หั่นชิ้นขนาด 3 ซม. และหั่นหอมหัวใหญ่เป็นเสี้ยว ใช้เขียงอีกแผ่นหั่นไก่เป็นชิ้นขนาดใกล้กัน

2. ผัดพริกแกง

อุ่นกะทิประมาณ 100 มล. ในหม้อใบใหญ่ ใส่พริกแกง ผัดไฟอ่อน 2–3 นาทีจนหอม

3. ใส่ไก่และผัก

ใส่ไก่ลงคลุกกับพริกแกง เติมกะทิที่เหลือ น้ำ มันฝรั่งและหอมหัวใหญ่ ตั้งไฟให้เดือดเบา ๆ

4. เคี่ยวแกงและหุงข้าว

ปิดฝาแง้มไว้ เคี่ยวประมาณ 25–30 นาที คนเป็นครั้งคราวจนมันฝรั่งนุ่มและไก่สุกทั่ว เติมน้ำเล็กน้อยถ้าน้ำแกงข้นเกินไป ระหว่างนี้หุงข้าวหอมมะลิตามวิธีบนถุง

5. ปรุงรส

ใส่ถั่วลิสง น้ำปลา น้ำตาลปาล์มและน้ำมะขาม 1 ช้อนชา เคี่ยวต่อ 2 นาทีแล้วชิม เติมน้ำมะขามถ้าชอบเปรี้ยวขึ้น เสิร์ฟกับข้าวหอมมะลิ

เคล็ดลับ หากชอบรสอ่อนให้เริ่มด้วยพริกแกง 2 ช้อนโต๊ะ น้ำมะขามแต่ละยี่ห้อเปรี้ยวไม่เท่ากัน ชิมก่อนเติมช้อนที่สอง