



Thai Style Panipuri "Chicken Geen curry and Lemon cream salsa"

แกงเขียวหวานไก่ปานิปูรี และ ซอสสามะเนื้อเทศเลมอนครีมซอส

วัตถุดิบ

เลมอนครีมซอส

ริชส์ เวอร์ซาที้	200	กรัม
น้ำเปล่า	50	กรัม
เกลือป่น	2	กรัม
น้ำมันขาวเหลือง	20	กรัม

ซอสสามะเนื้อเทศ

มะเนื้อเทศสับ	100	กรัม
หอมแดงสับ	20	กรัม
กระเทียมสับ	5	กรัม
เกลือป่น	2	กรัม
พริกไทย	0.1	กรัม
ผักชีลาวสับ	2	กรัม
น้ำมันมะกอก	50	กรัม

ซอสครีมแกงเขียวหวานไก่

แกงเขียวหวานไก่ (น้ำแกง, เนื้อไก่)	595	กรัม
ริชส์ เวอร์ซาที้	290	กรัม

สะโพกไก่หมัก

สะโพกไก่หั่นเต๋า	500	กรัม
ใบมะกรูดซอย	5	กรัม
พริกแกงเขียวหวาน	100	กรัม
ริชส์ เวอร์ซาที้	100	กรัม

แกงเขียวหวานไก่

น้ำมันพืช	10	กรัม
พริกแกงเขียวหวาน	20	กรัม
สะโพกไก่หมัก	450	กรัม
กะทิ	200	กรัม
น้ำเปล่า	150	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	20	กรัม
น้ำปลา	10	กรัม
ใบมะกรูดซอย	5	กรัม
ใบโหระพา	20	กรัม
ผงปรุงรส	2	กรัม

มันฝรั่งทอด

มันฝรั่งหั่นเต๋า	300	กรัม
น้ำมันพืช	100	กรัม
เกลือป่น	1	กรัม
พาสลีย์แห้ง	0.5	กรัม
ผงปรุงรส	1	กรัม

ส่วนประกอบของเมนู

ปานิปูรีทอด 5 ชิ้น	50	กรัม	ซอสสามะเนื้อเทศ	50	กรัม
มันฝรั่งทอด	40	กรัม	เลมอนครีมซอส	50	กรัม
ซอสครีมแกงเขียวหวานไก่	100	กรัม			
ใบโหระพาทอด	2	กรัม			





Thai Style Panipuri "Chicken Green curry and Lemon cream salsa

แกงเขียวหวานไก่ปาณีปური และ ซอสซ่าสมะเงือกเทศเลมอนครีมซอส

วิธีทำ เลมอนครีมซอส

ต้มริชส์ เวอร์ซาตี น้ำเปล่า เกลือป่น ให้เดือด ปิดไฟ เติมน้ำมันมะนาวเหลือง ลงไป คนให้เข้ากัน เตรียมไว้

วิธีทำ เลมอนครีมซอส

ผสมมะเงือกเทศสับ หอมแดงสับ กระเทียมสับ พริกชีลาวสับ ปุ้งรสด้วยเกลือป่น พริกไทยป่น น้ำมันมะกอก ลงในอ่างผสม คลุกเคล้าให้เข้ากัน เตรียมจัดเสิร์ฟ

วิธีทำ สะโพกไก่หมัก

นำสะโพกไก่หั่นเต๋า มาหมักกับใบมะกรูดซอย พริกแกงเขียวหวาน และริชส์ เวอร์ซาตี ผสมให้เข้ากัน พักไว้ 1 ชั่วโมง

วิธีทำ แกงเขียวหวานไก่

- ตั้งหม้อใส่น้ำมันพืช ผัดพริกแกงเขียวหวาน ให้สุก ใส่ สะโพกไก่หมักลงไป ผัดต่อให้สุก เติมนะกะทิ และน้ำเปล่า เคี่ยวต่อจนส่วนผสมเดือด ปุ้งรสด้วย น้ำตาลมะพร้าว น้ำปลา ผงปุ้งรส และใบมะกรูด ใบโหระพา ต้มต่อให้ส่วนผสมเดือดอีกครั้ง ปิดไฟ
- นำส่วนผสมไปกรอง แยกเนื้อไก่ออกมา พักไว้

วิธีทำ ซอสครีมแกงเขียวหวานไก่

ผสมน้ำแกงเขียวหวาน กับเนื้อไก่ที่แยกไว้ กับริชส์ เวอร์ซาตี ใส่ลงในหม้อ นำไปตั้งบนเตา เคี่ยวส่วนผสมให้เดือด ปิดไฟ เตรียมจัดเสิร์ฟ

วิธีทำ มันฝรั่งทอด

- ต้มมันฝรั่งหั่นเต๋า ให้สุกครึ่งนึง ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำ
- ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช นำมันฝรั่งขั้วที่ 1 ลงไปทอดให้ขึ้นสี ยกขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน
- ปุ้งรสด้วยเกลือป่น พาสลีย์แห้ง ผงปุ้งรส เตรียมจัดเสิร์ฟ

วิธีประกอบ แกงเขียวหวานไก่ปาณีปური และซอสซ่าสมะเงือกเทศเลมอนครีมซอส

- เตรียมภาชนะใส่ซอสครีมแกงเขียวหวานไก่ และเลมอนครีมซอส เตรียมไว้
- ตั้งหม้อใส่น้ำมันพืช ใช้ความร้อนปานกลาง นำปาณีปურიลงไปทอด ให้สุก และขึ้นสี ยกขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน
- เจาะรูปาณีปური ใส่มันฝรั่งทอด สลับกับซอสซ่าสมะเงือกเทศ เสิร์ฟแยกกับซอสครีมแกงเขียวหวานไก่ และเลมอนครีมซอส ใส่ภาชนะข้อที่ 1 ที่เตรียมไว้ (ลักษณะตามภาพ)

