

แกงแคไก่ใส่เห็ดถอบ ครีวแม่จันทร์แก้ว

•เขียนโดย manager•

•วัน•เสาร์•ที่ 04 •พฤษภาคม• 2013 เวลา 20:58 น. • - •ไก่ล่าสด• •วัน•จันทร์•ที่ 06 •เมษายน• 2015 เวลา 17:53 น. •

แกงแคไก่เห็ดถอบ



แกงแคไก่เห็ดถอบ



ตำน้ำพริกแห้ง(หิง) ข่า จั๊กโค หอมขาว หอมแดง ปด้าเข้า ได้เกลือน้อยๆ แล้วก็เอาไปคั่วกับจันทน์ไก่
พอสุกก็เติมน้ำ น้ำเดือดเอาเห็ดถอบและผักแค(เขียดพริก ผักหะระ ผักตุนก ฯลฯ)ลงหม้อ
ปรุงรสตามชอบ จะได้สุดยอดก๋ากิ้นล้ำของบ้านเฮา ^ ^