



แกงมัสมั่นเนื้อ

เนื้อเปื่อยนุ่มและหอม น้ำแกงข้นกำลังดีเป็นมันเงาสีแดงลอยหน้า
รสหวานนำแต่ไม่หวานจัดและ ไม่เผ็ด มันฝรั่ง หอมใหญ่ ถั่วลิสงสุกนุ่ม

เครื่องปรุง

เนื้อสะโพกวัว	1 กิโลกรัม	กานพลูคั่วป่น	½ ช้อนชา
หัวกะทิ	1½ ถ้วย	เมล็ดลูกกระวานคั่วป่น	½ ช้อนชา
หางกะทิ	4 ถ้วย	กะปิเผา (ห่อใบตอง)	1 ช้อนชา
(หัวกะทิ 2 ถ้วย ผสมน้ำ 2 ถ้วย)			
ถั่วลิสงคั่วแกะเปลือก	50 กรัม	โขลกเครื่องแกงทั้งหมดเข้าด้วยกันให้ละเอียด	
หอมใหญ่ หัวละ 30 กรัม	6 หัว		
มันฝรั่ง หัวละ 100 กรัม	2 หัว		
ใบกระวาน	5 ใบ		
ลูกกระวานคั่ว	10 ลูก		
อบเชยคั่วยาว 1½-2 นิ้ว	1 แท่ง		
น้ำตาลปีบ	¼ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ		
น้ำปลา	¼ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ		
น้ำมะขามเปียก	¼ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ		
น้ำส้มซ่า	4 ช้อนโต๊ะ		
น้ำมันพืช	4 ช้อนโต๊ะ		

น้ำพริกแกงมัสมั่น

พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ดออก	
หั่นหยาบคั่วให้หอม	3 เม็ด
เกลือทะเลป่น	1 ช้อนชา
หอมแดงแกะเปลือกซอยคั่ว	3 ช้อนโต๊ะ
กระเทียมแกะเปลือกซอยคั่ว	2 ช้อนโต๊ะ
ข่าหั่นละเอียดคั่ว	½ ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้หั่นละเอียดคั่ว	3 ช้อนโต๊ะ
รากผักชีหั่นละเอียดคั่ว	1½ ช้อนโต๊ะ
ลูกผักชีคั่วป่น	1 ช้อนโต๊ะ
อบเชยคั่วป่น	1 ช้อนชา
ยี่ห่วยคั่วป่น	1 ช้อนชา
พริกไทยคั่วป่น	1 ช้อนชา
ลูกจันทร์คั่วป่น	½ ช้อนชา

วิธีทำ

- ล้างเนื้อซับให้แห้ง ตัดเนื้อแบ่งเป็น 2 ส่วนเท่าๆ กันใส่หางกะทิลงในหม้อ ตั้งไฟกลางพอหางกะทီးร้อน ใส่เนื้อต้มประมาณ 30 นาที ตักขึ้น หั่นเป็นชิ้นขนาด 2x2 นิ้ว ใส่กลับลงในหม้อ เคี่ยวต่อให้เนื้อสุกนุ่ม
- ล้างมันฝรั่งต้มให้สุก ปอกเปลือกหั่นชิ้นขนาด 1x1 นิ้ว ปอกเปลือกหอมใหญ่ผ่าครึ่งตามขวางหรือจัดเป็นดอก ลวกในน้ำเดือด 3 นาที ตักใส่ภาชนะไว้
- ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟกลาง พอน้ำมันร้อน ใส่น้ำพริกแกง ผัดพอหอม ค่อยๆ ใส่หัวกะทิจนหมด ผัดให้เข้ากันดี ตักใส่หม้อเนื้อ เคี่ยวด้วยไฟอ่อน ใส่ถั่วลิสง เคี่ยวจนเนื้อเปื่อยนุ่ม
- ใส่น้ำตาล น้ำปลา น้ำมะขามเปียก น้ำส้มซ่า ใบกระวาน ลูกกระวานคั่ว และอบเชยคั่ว คนให้เข้ากัน
- ใส่มันฝรั่ง หอมใหญ่ เพิ่มไฟให้แรง ตั้งไฟต่ออีก 20 วินาที ชิมรสปรับให้รสกลมกล่อม ปิดไฟ
- ตักใส่ชามหรือถ้วย เสริฟกับอากาศ หรือกินกับซิงดอง กระเทียมโทนดอง