

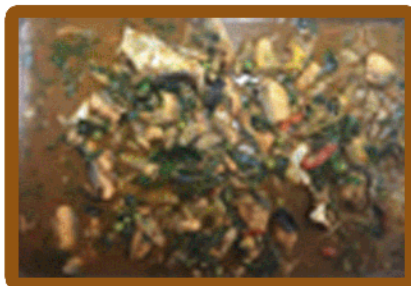
แกงป่ากล้วยปลาบึก



# แกงป่ากล้วยปลาบึก

## วัตถุดิบ

ปลาบึก	5000	กรัม
กล้วย	5	หวี
มะเขือพวง	1000	กรัม
กระชายหันฝอย	500	กรัม
น้ำพริกแกงป่า	800	กรัม
พริกไทยอ่อน	300	กรัม
พริกชี้ฟ้าเขียว แดง	300	กรัม
ใบมะกรูด	50	กรัม
ใบกระเพรา	200	กรัม
น้ำปลา	300	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม



## วิธีทำ

- 1 นำเอากล้วยดิบไปล้างน้ำ 3 น้ำ จากนั้นเอาไปต้มให้สุก แล้วปอกเปลือกหั่นชิ้นพอคำ
- 2 นำพริกแกงมาผัดกับน้ำมันให้สุกหอม แล้วใส่ปลา ลงไปคั่วกับพริกแกง จากนั้นใส่กล้วยลงไป
- 3 พอเดือดปรุงรสให้เรียงร้อยแล้วนำขึ้นเสิร์ฟ