ขนมจีนน้ำพริก Thai Rice Noodle with Peanut Sauce

ขนมจีนน้ำพริก Thai Rice Noodle with Peanut Sauce

ขนมจีนน้ำพริก Thai Rice Noodle with Peanut Sauce ถ้าเพื่อนๆกำลังค้นหาสูตรทีเด็ดของขนมจีนน้ำพริก แอดกอหญ้าขอบอกว่า ...บิงโก... มาถูกที่แล้วค่ะ ใช่แล้วค่ะแอดกอหญ้าชวนทำเมนูเด็ดขนมจีนน้ำพริก เป็นขนมจีนที่นินมทานในวัง รสชาติละมุนกลมกล่อมไม่มีรสใดที่แหลมออกมา ทั้งเปรี้ยว หวาน มันเค็ม เผ็ดทานคู่กับผักลวกหลากกลายประเภทอร่อยเป็นที่สุด คิดดูสิจานหลักสไตล์ไทย ซึ่งแอดกอหญ้าลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยค่ะ อยากแชร์สูตรเลย เมนูนี้อาจเป็นเมนูซิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้ เกริ่นมานานหิวแล้ว มาทำขนมจีนน้ำพริกเจ้าค่ะ อร่อยเด็ดเมนูติดดาว มาค่ะดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมจีนน้ำพริกกันเลยค่ะ

สูตรขนมจีนน้ำพริก
กุ้งสด 700 กรัม
ถั่วเขียวซีกคั่ว 400 กรัม

สูตรขนมจีนน้ำพริก

ถั่วลิสงคั่ว 160 กรัม

น้ำมะขามเปียก 100 กรัม

น้ำตาลปี๊บ 1 กิโลกรัม

น้ำมะนาว 70 กรัม

มะกรูดหันครึ่ง 3 ลูก

น้ำปลา 1 ถ้วย

น้ำต้มสุก 1/2 ถ้วย

เกลือ 1/2 ช้อนชา

พริกแห้ง 20 เม็ด

กระเทียม 300 กรัม

หอมแดง 150 กรัม

รากผักชี 8 ราก

กะทิ 2 กิโลกรัม

ผักชีหั่น 1/2 ถ้วย

พริกทอดสำหรับโรยตกแต่ง

วิธีทำขนมจีนน้ำพริก

แกะเปลือกกุ้งออกให้หมด แล้วนำไปลวกให้สุก และโขลกให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน

คั่วถั่วเขียวซีก ถั่วลิสง และพริกแห้ง นำไปตำหรือปั่นไม่ต้องละเอียดมาก

หั่นหอมแดง กระเทียม รากผักชี แบ่งหอมแดง กระเทียม พริกแห้งเป็น 2 ส่วน

ส่วนที่1 แล้วนำหอมแดง และกระเทียม ไปคั่วในกระทะให้พอสุก (นำมาโขลกให้ละเอียด)

ส่วนที่ 2 นำหอมแดง กระเทียม และพริกแห้งส่วนที่เหลือไปเจียวในน้ำมัน (จะให้หอมแดงหรือกระเทียมเจียวก็ได้เหมือนกัน) ให้สีสันสวยงามแล้วตักออกพักไว้

นำกะทิใส่หม้อตั้งไฟให้เดือดพอแตกมันเล็กน้อยประมาณ 3 นาที แล้วยกลงพักไว้

ใส่ถั่วคั่วบดทั้ง 2 อย่างลงในหม้อกะทิคนให้เข้ากัน นำมาตั้งไฟอ่อนเติมน้ำลงไปพร้อมกับกุ้งค่อยคนเลื่อยๆ ระวังไหม้

ปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำมะนาว น้ำตาลปี๊บ เกลือป่น พริกป่น คนให้เข้ากันพอเดือดแล้วยกลง

เครื่องโรยหน้าขนมจีนน้ำพริก มะกรูดหันครึ่ง พริกคั่ว หอมแดงเจียว กระเทียมเจียว และผักชี

ขนมจีนน้ำพริกมักนิยมขายคู่กับขนมจีนน้ำยา ทานพร้อมกับผักเคียง เช่น ผักดิบ ผักสด ผักดอง หรือไข่ต้ม ตามชอบ ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ ครัว กัณฐมณี Channel จาก https://www.youtube.com/watch?v=s976JOuaHN4

ประวัติขนมจีนน้ำพริก

ขนมจีนน้ำพริก (Khanohm jeen namprik) คือ อาหารคาวของไทยอย่างหนึ่ง สันนิษฐานกันว่า ขนมจีนเป็นอาหารของคนมอญ คนมอญเรียกขนมจีนว่า “คนอมจิน” หมายถึงทำให้สุกแล้วจับกันเป็นกลุ่มเป็นก้อน นิยมรับประทานกับผักสด ผักลอก คำว่าขนมจีนไม่ได้มีส่วนเกี่ยวข้องกับประเทศจีนแต่อย่างใด ซึ่งขนมจีนน้ำพริกนั้นประกอบด้วยเส้นเรียกว่า เส้นขนมจีน และน้ำพริกที่มีส่วนประกอบหลัก ได้แก่ กะทิ น้ำตาลปี๊บ ถั่งลิสงคั่ว ถั่วเขียวซีกคั่ว พริกแห้ง น้ำมะขามเปียก มะกรูด เป็นสูตรโบราณที่นิยมทำรับประทานกันทุกภูมิภาคของไทย

วัตถุดิบขนมจีนน้ำพริก

green beans

ถั่วแขก (Green Beans) มีถิ่นกำเนิดบริเวณหุบเขา Tehuacan ประเทศแม็กซิโก เมล็ดถั่วแขกนำมาต้มรับประทาน ทำซุปถั่วแขก หรือใช้ผสมในขนมหวาน เป็นพืชตระกูลถั่วที่มีโปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุสูง นิยมรับประทานทั้งถั่วสด และถั่วแห้ง รวมถึงแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ถั่วต่างๆ อาทิ ถั่วกระป๋อง และถั่วอบแห้ง

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกรวดจะเรียกว่าน้ำตาลกรวด ฯลฯ

lemon

เลมอน (lemon) เป็นผลไม้ที่จัดอยู่ในตระกูลส้ม มีลักษณะเป็นไม้พุ่ม ปลายยอดมีหนามแหลม ลักษณะของใบเป็นใบเดี่ยว เมื่อนำมาขยี้จะมีกลิ่นหอมแรง ส่วนลักษณะของดอกเลมอน ดอกมีกลิ่นหอม และมีสีขาว ส่วนลักษณะของผลเลมอน เป็นรูปกลมรี ที่ปลายผลจะมีติ่งแหลม ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อสุกจะเป็นสีเหลือง ในผลมีเมล็ดหลายเมล็ด เนื้อผลฉ่ำน้ำ และมีรสเปรี้ยว

salt

เกลือ (Salt) หรือเกลือโซเดียมนั้นมีแร่ธาตุหลายชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมก็อาจส่งผลดีต่อสุขภาพร่างกาย ดังนี้ ป้องกันภาวะความดันโลหิตต่ำ,ป้องกันภาวะขาดน้ำ และป้องกันการขาดไอโอดีน แต่ต้องรับประทานในขนาดที่เหมาะสมต่อวันมิเช่นนั้นจะเดิดโทษต่อร่างกาย มากกว่าได้ประโยชน์

garlic

กระเทียม (Garlic) ช่วยเพิ่มความอยากอาหารและเพิ่มความสามารถในการย่อยอาหารของร่างกาย กระเทียมสดช่วยกระตุ้นน้ำย่อยในกระเพาะอาหารให้หลั่งออกมาย่อยอาหารในปริมาณมากขึ้น และเสริมการทำงานของเอนไซม์ที่ช่วยย่อยสารอาหารจำพวกโปรตีน เช่น โปรตีนจากเนื้อสัตว์ ช่วยย่อย

milk

นม หรือ น้ำนม (Milk) คือ ของเหลวสีขาวที่มีสารอาหารที่จำเป็นสำหรับเด็กหรือสัตว์เกิดใหม่ ที่ผลิตออกมาจากเต้านมของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม อาทิเช่น มนุษย์ วัว แพะ แกะ ควาย ม้า ลา อูฐ จามรี เรนเดียร์ ลามา แมวน้ำ และยังรวมไปถึงเครื่องดื่มที่ใช้แทนนมด้วย เช่น นมถั่วเหลือง น้ำนมข้าว นมข้าวโพด นมแอลมอนด์เป็นต้น