



BLACK LENTIL STEW (DAL MAKHANI)

สตุว์ถั่ว

WHAT YOU'LL NEED

For 10 servings



2	Cups	Dry black lentils
½	Cup	Dry red kidney beans
150	grams	White onion, chopped
30	grams	Ginger paste
60	grams	Garlic paste
50	grams	Custom Culinary® Chef's Own™ Masala Flavor Spice Mix
350	grams	Custom Culinary® Gold Label Chunky Tomato Sauce
200	ml	Cooking cream
100	grams	Salted butter

For more recipes, please visit https://customculinaryth.com/#recipe_download

ค้นพบกับสูตรอาหารเพิ่มเติมได้ที่ https://customculinaryth.com/home_th#recipe_download

PREPARATION

1. Soak black lentils and kidney beans in enough water overnight.
2. Cook the soaked lentil & beans with some water until very soft and tender.
3. Heat up half the quantity of butter in a heavy skillet or pot.
4. Add chopped onion, fry on low to medium heat until browned. Add the ginger paste and garlic paste. Mix well.
5. Add **Custom Culinary® Chef's Own™ Masala Flavor Spice Mix** and stir until mixed uniformly.
6. Add **Custom Culinary® Gold Label Chunky Tomato Sauce**, mix well and simmer for 10 minutes.
7. Add the cooked lentils along with the required amount of water that was used for boiling them. Mix well and cook for 5 minutes in low heat.
8. Add half the quantity of cooking cream, adjust seasoning as needed and continue simmering low heat for at least 30 minutes.
9. Stir in the rest of butter and finish with the remaining cream.



วัตถุดิบ

จำนวน: 10 เซิร์ฟ

2	ถ้วย	ถั่วเลนทิลแห้ง
½	ถ้วย	ถั่วแดงหลวง
150	กรัม	หอมใหญ่สับ
30	กรัม	ขิงบดละเอียด
60	กรัม	กระเทียมบดละเอียด
50	กรัม	ผงเครื่องเทศมาซาลา (ตรา คัสตอมคูลินารี เชฟ โอน)
350	กรัม	ซอสมะเขือเทศพร้อมเนื้อมะเขือเทศสับหยาบ (ตรา คัสตอม คูลินารี โกลด์ เลเบล)
200	กรัม	ครีมสำหรับทำอาหาร
100	กรัม	เนยสดชนิดเค็ม

วิธีทำ

1. แช่ถั่วเลนทิล และถั่วแดงหลวง ทิ้งไว้ 1 คืน
2. ต้มถั่วทิ้ง 2 ชนิดให้สุกนุ่ม
3. ตั้งหม้อให้ร้อน และเติมเนยสดชนิดเค็มลงไป
4. ใส่หอมสับผัดด้วยไฟอ่อนหรือไฟกลางๆ ให้สุกเป็นสีน้ำตาล เติมขิงบด และกระเทียมบด ผสมให้เข้ากัน
5. เติม **ผงเครื่องเทศมาซาลา (ตรา คัสตอม คูลินารี เชฟ โอน)** ลงไปและผสมให้เข้ากัน
6. เติม **ซอสมะเขือเทศพร้อมเนื้อมะเขือเทศสับหยาบ (ตรา คัสตอม คูลินารี โกลด์ เลเบล)** ผสมให้เข้ากันและเคี่ยว 10 นาที
7. เติมถั่วทั้ง 2 ชนิด พร้อมกับน้ำที่ต้มถั่วลงไปและเคี่ยวไฟต่ำอีก 5 นาที
8. เติมครีมลงครึ่งหนึ่ง ปรงแต่งรสชาติตามต้องการ และเคี่ยวต่ออย่างน้อยอีก 30 นาที
9. นำเนยสดชนิดเค็มที่เหลือลงไปคน และปิดท้ายด้วยการเติมครีมสดที่เหลือลงไป