



LAMB KORMA

กุ่มห่ม่าแคะ

WHAT YOU'LL NEED

For 10 servings



50	grams	Cooking oil
1.5	Kg	Boneless lamb cut into 1-inch cubes
150	grams	Red onion, chopped
30	grams	Garlic, chopped
30	grams	Ginger, chopped
10	grams	Green chili
100	grams	Custom Culinary® Chef's Own™ Korma Curry Flavor Spice Mix
350	grams	Custom Culinary® Gold Label Chunky Tomato Sauce
		Water as required
700	grams	Plain yoghurt
30	grams	Coriander leaves, chopped

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

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

PREPARATION

1. Heat up half the quantity of cooking oil, add boneless lamb and sear until nicely browned. Keep aside.
2. In the same pot/pan, add the remaining oil, add red onion, chopped garlic, ginger and green chili.
3. Add **Custom Culinary® Chef's Own™ Korma Curry Flavor Spice Mix** and **Custom Culinary® Gold Label Chunky Tomato Sauce** into the pot/pan and mix well.
4. Add required amount of water, yoghurt and seared lamb, then simmer for 30-45 minutes.
5. Serve lamb Korma with cooked basmati rice and garnish with chopped coriander.



วัตถุดิบ

จำนวน: 10 เสิร์ฟ

50	กรัม	น้ำมันพืช
1.5	กก.	เนื้อแกะหันเต๋า ขนาด 1 นิ้ว
150	กรัม	หอมแดงสับ
30	กรัม	กระเทียมสับ
30	กรัม	ขิงสับ
10	กรัม	พริกขี้หนู
100	กรัม	ผงเครื่องเทศแกงกุ่มหม่า (ตรา คัสตอม คูลินารี เซฟ โอน)
350	กรัม	ซอสมะเขือเทศพร้อมเนื้อมะเขือเทศสับหยาบ (ตรา คัสตอม คูลินารี โกลด์ เลเบล) น้ำ (ตามที่ต้องการ)
700	กรัม	โยเกิร์ตธรรมชาติ
30	กรัม	ผักชีไทยสับหยาบ

วิธีทำ

- ตั้งกระทะให้ร้อนแล้วใส่น้ำมันลงไปครึ่งนึง จากนั้นนำเนื้อแกะไปผัดจนเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลทอง ตักออกมาพักไว้
- เติมน้ำมันที่เหลือลงไปในกระทะ/หม้อ แล้วผัดหอมแดง กระเทียม ขิง พริกเข้าด้วยกัน
- ใส่ **ผงเครื่องเทศแกงกุ่มหม่า (ตรา คัสตอม คูลินารี เซฟ โอน)** และ **ซอสมะเขือเทศพร้อมเนื้อมะเขือเทศสับหยาบ (ตรา คัสตอม คูลินารี โกลด์ เลเบล)** ลงไป และผัดให้เข้ากัน
- เติมน้ำลงไปเล็กน้อย ใส่โยเกิร์ต และนำเนื้อแกะที่ผัดไว้ใส่ตามลงไป เคี่ยวไฟต่ำ 30-45 นาที
- เสิร์ฟแกงกุ่มหม่าพร้อมข้าวบาสมати และ ตกแต่งด้วยผักชีไทยสับหยาบ

คลิกที่รูปด้านล่าง เพื่อชมวิดีโอวิธีการทำเมนูนี้

Watch The Video Here!



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

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