



LAMB LAI (MUGHLAI KARAH GOSHT)

มุกลัยแกะ

WHAT YOU'LL NEED

For 10 servings



45	grams	Vegetable oil
30	grams	Garlic, chopped
30	grams	Ginger, chopped
150	grams	Red onion, chopped
1.5	Kg	Lamb leg or shoulder cut in to 1 inch chunks
120	grams	Custom Culinary® Chef's Own™ Indian Mughlai Curry Flavor Spice Mix
10	pieces	Dry red chili
600	grams	Custom Culinary® Gold Label Chunky Tomato Sauce
500	grams	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 oil and sauté chopped garlic, ginger and red onion until nicely browned.
2. Add lamb and continue cooking until lamb is nicely browned.
3. Add **Custom Culinary® Chef's Own™ Indian Mughlai Curry Flavor Spice Mix**, stir well continue cooking 3 minutes.
4. Add dried red chili, mix well and cook for a minute.
5. Add **Custom Culinary® Gold Label Chunky Tomato Sauce** and yoghurt, mix well and continue cooking in a low heat for 45 minutes or until lamb is tender.
6. Serve Lamb Mughlai with cooked basmati rice and garnished with coriander.



วัตถุดิบ

จำนวน: 10 เสิร์ฟ

45	กรัม	น้ำมันพืช
30	กรัม	กระเทียมสับ
30	กรัม	ขิงสับ
150	กรัม	หอมแดงสับ
1,500	กรัม	ขาแกะ หรือ ไหล่แกะ หั่นเต๋าขนาด 1 นิ้ว
120	กรัม	ผงเครื่องเทศแกงอินเดียตำรับมุกลัย (ตรา คัสตอม คุณินารี เซฟ โอน)
10	กรัม	พริกแห้ง
600	กรัม	ขอสมะเขือเทศพร้อมเนื้อมะเขือเทศสับหยาบ (ตรา คัสตอม คุณินารี โกลด์ เลเบล)
500	กรัม	โยเกิร์ตธรรมชาติ
30	กรัม	ผักชีไทยสับหยาบ

วิธีทำ

1. ตั้งน้ำมันให้ร้อนผัดกระเทียมสับ ขิงสับ และหอมแดงสับ ให้สุกหอมเป็นสีน้ำตาลทอง
2. ใส่เนื้อแกะและผัดให้เป็นสีน้ำตาลทอง
3. เติม **ผงเครื่องเทศแกงอินเดียตำรับมุกลัย (ตรา คัสตอม คุณินารี เซฟ โอน)** ผัดให้เข้ากัน 3 นาที
4. เติมพริกแห้ง ผัดให้เข้ากัน
5. เติม **ขอสมะเขือเทศพร้อมเนื้อมะเขือเทศสับหยาบ (ตรา คัสตอม คุณินารี โกลด์ เลเบล)** และโยเกิร์ตธรรมชาติ ผัดให้เข้ากัน ใช้ไฟต่ำ 45 นาที จนเนื้อแกะสุกนุ่ม
6. เสิร์ฟแกะมุกลัย กับ ข้าวบาสมати และผักชีไทยสับหยาบ