



PORK VINDALOO

แกงหมูวินดาลู

WHAT YOU'LL NEED

For 10 servings



1.5	Kg.	Boneless pork cut into 1 inch cubes
100	grams	Custom Culinary® Chef's Own™ Vindaloo Flavor Spice Mix
500	ml	Water
60	grams	Cooking oil
150	grams	Red onion, chopped
30	grams	Garlic, chopped
30	grams	Ginger, chopped
350	grams	Custom Culinary® Gold Label Chunky Tomato Sauce
8	pieces	Dried chili
100	ml	White vinegar
30	grams	Coriander, chopped

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

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

PREPARATION

1. Marinate pork with **Custom Culinary® Chef's Own™ Vindaloo Flavor Spice Mix** and 100 ml of water for 2-3 hours.
2. Heat oil in a pot, add onion, garlic and ginger and sauté until golden brown.
3. Stir in marinated pork and keep cooking until pork is firmed and browned.
4. Add **Custom Culinary® Gold Label Chunky Tomato Sauce**, white vinegar, dried chili and the remaining water. Heat up and cook in medium heat for 45 minutes or until pork is very tender.
5. Serve pork vindaloo with cooked basmati rice, garnish with chopped coriander.



วัตถุดิบ

จำนวน: 10 เสิร์ฟ

1,500	กรัม	เนื้อหมูหั่นขนาด 1 นิ้ว
100	กรัม	ผงเครื่องเทศวินดาลู (ตรา คัสตอม คูลินารี เซฟ โอน)
500	กรัม	น้ำเปล่า
60	กรัม	น้ำมันพืช
150	กรัม	หอมแดงสับ
30	กรัม	กระเทียมสับ
30	กรัม	ขิงสับ
350	กรัม	ซอสมะเขือเทศพร้อมเนื้อมะเขือเทศสับหยาบ (ตรา คัสตอม คูลินารี โกลด์ เลเบล)
8	กรัม	พริกแห้ง
100	กรัม	น้ำส้มสายชู
30	กรัม	ผักชีไทยสับหยาบ

วิธีทำ

1. หมักหมูกับ **ผงเครื่องเทศวินดาลู (ตรา คัสตอม คูลินารี เซฟ โอน)** กับน้ำ 100 กรัม พักไว้ 2 – 3 ชม.
2. ตั้งน้ำมันในหม้อใส่หอมแดง กระเทียมและขิง ผัดจนสุกหอมเป็นสีน้ำตาลทอง
3. นำหมูที่หมักไว้มาผัดกับเครื่องเทศจนสุกและเป็นสีน้ำตาล
4. เติม **ซอสมะเขือเทศพร้อมเนื้อมะเขือเทศสับหยาบ (ตรา คัสตอม คูลินารี โกลด์ เลเบล)** น้ำส้มสายชู พริกแห้ง และเคี่ยวต่อด้วยไฟกลาง 45 นาที จนหมูสุกนุ่ม
5. เสิร์ฟแกงหมูวินดาลู พร้อมข้าวบาสมатиและผักชีไทยสับหยาบ