



SPICED CHICKPEA CURRY (CHANA MASALA)

แกงกะหรี่ถั่วลູກไก่

WHAT YOU'LL NEED

For 10 servings



45	grams	Cooking oil
60	grams	Red onion, chopped
10	grams	Green chili
15	grams	Garlic, chopped
15	grams	Ginger, chopped
50	grams	Custom Culinary® Chef's Own™ Masala Flavor Spice Mix
300	grams	Custom Culinary® Gold Label Chunky Tomato Sauce
		Water as required
800	grams	Chickpeas (cooked and tender)
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 cooking oil, add red onion, green chili, garlic, ginger and, sauté until golden brown.
2. Turn down the heat, add **Custom Culinary® Chef's Own™ Masala Flavor Spice Mix**
3. Add **Custom Culinary® Gold Label Chunky Tomato Sauce**, then add water as required and mix well.
4. Add the cooked chickpeas and simmer for 10 minutes.
5. Serve Chana Masala with cooked basmati rice and topped with fresh chopped coriander leaves.

Remarks: If dry chickpea is used, soak chickpea in water overnight and boil until tender with some salt.



วัตถุดิบ

จำนวน: 10 เสิร์ฟ

45	กรัม	น้ำมัน
60	กรัม	หอมแดงสับ
10	กรัม	พริกขี้หนู
15	กรัม	กระเทียมสับ
15	กรัม	ขิงสับ
50	กรัม	ผงเครื่องเทศมาซาลา (ตรา คัสตอม คูลินารี เซฟ โอน)
300	กรัม	ซอสมะเขือเทศพร้อมเนื้อมะเขือเทศสับหยาบ (ตรา คัสตอม คูลินารี โกลด์ เลเบล) น้ำ (ตามที่ต้องการ)
800	กรัม	ถั่วลูกไก่ต้มสุก
30	กรัม	ผักชีไทยสับหยาบ

วิธีทำ

1. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ใส่หอมแดง พริกขี้หนู กระเทียมสับ ขิงสับ และ ผัดให้สุกหอมเป็นสีน้ำตาลทอง
2. ลดไฟลง และเติม **ผงเครื่องเทศมาซาลา (ตรา คัสตอม คูลินารี เซฟ โอน)** ลงไปและผัดให้เข้ากัน
3. เติม **ซอสมะเขือเทศพร้อมเนื้อมะเขือเทศสับหยาบ (ตรา คัสตอม คูลินารี โกลด์ เลเบล)** ตามด้วยน้ำเล็กน้อย ผสมให้เข้ากัน
4. ใส่ถั่วลูกไก่ลงไปและเคี่ยวต่อ 10 นาที
5. เสิร์ฟแกงถั่วลูกไก่ พร้อมข้าวบาสมатиและผักชีสับหยาบ

หมายเหตุ: ถ้าถั่วลูกไก่อมีลักษณะแห้ง ให้แช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน แล้วต้มในน้ำผสมเกลือเล็กน้อย จนนุ่ม

คลิกที่รูปด้านล่าง เพื่อชมวิดีโอสาริตวิธีการทำเมนูนี้
Watch The Video Here!



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

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