

ไก่ทอดตะไคร้



เครื่องปรุง

สะโพกไก่ 2 ชิ้น
ตะไคร้อ่อนซอย 1/2 ถ้วยตวง
หอมแดงซอย 1/4 ถ้วยตวง
รากผักชีซอย 1 ช้อนโต๊ะ
พริกไทยเม็ด 1 ช้อนชา
เกลือ 1-2 ช้อนชา
ซีอิ้วขาว 1-2 ช้อนโต๊ะ
พริกป่น 1 ช้อนชา
แป้งข้าวเจ้า 2 ช้อนโต๊ะ
นมสด 1/2 ถ้วยตวง
น้ำมันสำหรับทอด

วิธีทำ

1. สะโพกไก่ล้างน้ำให้สะอาดล้างให้สะอาดแล้วลงในนมสดนวดไปมาทิ้งไว้ 15 นาที
2. โขลกตะไคร้ (เหลือไว้เจียวโรยหน้าประมาณ 2 ช้อนโต๊ะ) หอมแดง รากผักชี พริกไทยโขลกให้ละเอียด
3. ผสมเครื่องที่โขลกกับพริกป่นเกลือ ซีอิ้วขาว แป้งข้าวเจ้าเข้าด้วยกัน ใส่ลงในไก่ที่หมักกับนมไว้ เคล้าให้เข้ากัน หมักต่ออีก 1 ชั่วโมง
4. นำไก่ลงทอดในน้ำมันที่ร้อนจัดจนสุกเหลือง ตักขึ้นจัดใส่จาน ตะไคร้ที่เหลือไว้ตำลงทอดให้เหลืองตักขึ้น โรยหน้าไก่ที่ทอดเสร็จพร้อมๆ