

Gaeng Keaw Wan Gai

Chicken Green Curry

The curry should have slightly thick consistency with coconut milk well blended in the curry and not floating on the surface. The color of this curry dish should be green with aromatic fragrant from spices. The chicken meat is tender, while the eggplants are cooked but their skin not darkened. The overall taste is well-balanced, not too sweet or too hot.

Green curry base

100g green curry paste (see page 152)
30g vegetable oil
45g fish sauce
25g palm sugar
250g thick coconut milk
875g thin coconut milk (440g thick
coconut milk mixed with 435g water)

Other ingredients

500g chicken breast
250g thin coconut milk (60g thick
coconut milk mixed with 190g water)
5 kaffir lime leaves
100g pea eggplants, stems removed
50g sweet basil leaves
1 red spur chili, sliced diagonally

For 1 serving of gaeng keaw wan gai

190g green curry base
15 pieces of chicken meat
10 pea eggplants
1 shredded kaffir lime leaf (4 pieces)
7-8 sweet basil leaves
2 pieces sliced red spur chili

Tips

If the curry paste does not have nice green color, crush some chili leaves or coriander leaves, then squeeze their juice. Strain the green juice and add it to the curry paste while stir-frying with coconut milk in order to enhance the green color.

To improve the fragrance of ready-made curry paste, add a mixture of pounded coriander roots, garlic and cumin.

Heat the oil in a pan over medium heat. Add the green curry paste as the oil is hot and stir-fry for 2 min. Gradually add all the coconut cream and continue stirring until the fat appears (do not stir-fry until the oil disintegrates) • Transfer the mixture into a pot then add the fish sauce. Divide the thick coconut milk into 3 portions and gradually add all portions one by one. Add sugar and taste to season. Adjust to high heat for 1 min. then remove from the heat.

Wash and pat the chicken dry then slice the chicken across the grain into 5-gram pieces. Heat the thin coconut milk in a pot over medium heat, as the coconut milk is hot, boil the chicken meat for 3 min. Scoop out the meat and set aside in a bowl • Boil 2 cups of water with 1 tsp of vegetable oil and 1 tsp of vinegar over high heat. Place the pea eggplants in the boiling water and keep the eggplants submerged for 3-4 min. Scoop out and soak in cold water immediately. As the eggplants cool down, drain excess water.

Heat green curry base and chicken meat in a pot over medium heat and bring to a boil. Add kaffir lime leaf, sweet basil leaves, pea eggplants, and red chili. Adjust to high heat and cook for another 2 seconds. Serve in a bowl.



Refrain from burning the mixture while roasting since it can darken the color of the curry. Stir-frying the curry paste with oil will enhance the fragrance and will help pre-cook the mixture (uncooked mixture can have bitter taste).

Adding thick coconut milk while cooking must be done gradually bit by bit. Pouring the coconut milk all at once can cause it to curdle and rise to the surface.

Green curry base should be stored in a container and refrigerated. The curry should be at room temperature before used for cooking because cold green curry base will cause the coconut cream to curdle and float to the surface.

The chicken meat should be pre-cooked or pre-boiled in thin coconut milk in order to prevent thinning of the soup consistency. The chicken meat should be tender without foul smell. Adding some vinegar in the water for boiling the pea eggplants can help retain the fresh color and keep the flesh intact.

แกงเขียวหวานไก่

น้ำแกงเขียวหวาน

น้ำพริกแกงเขียวหวาน	100	กรัม
น้ำมันพืช	30	กรัม
น้ำปลา	45	กรัม
น้ำตาลปีบ	25	กรัม
หัวกะทิ	250	กรัม
หางกะทิ	875	กรัม
(หัวกะทิ 440 กรัม ผสมน้ำ 435 กรัม)		

วิธีทำ

1. ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟกลางพอน้ำมันร้อน ใส่น้ำพริกแกงเขียวหวานคนพอทั่ว ผัดประมาณ 2 นาที ค่อยๆ เติมห่วงะทิทีละน้อยจนหมด ผัดพอแตกมันเล็กน้อย (ระวังอย่าให้มันแยกตัวลอยหน้า)

2. ตักใส่หม้อ ใส่น้ำปลา แบ่งหางกะทิเป็น 3 ส่วน ใส่ทีละส่วนจนหมด ใส่น้ำตาล ซิมรส เพิ่มไฟให้แรงอีก 1 นาที ยกลง

เครื่องปรุงอื่นๆ

อกไก่	500	กรัม
หางกะทิใส	250	กรัม
(หัวกะทิ 60 กรัม ผสมน้ำ 190 กรัม)		
ใบมะกรูด	5	ใบ
มะเขือพวงเด็ดก้านออก	100	กรัม
โหระพาเด็ดเป็นใบ ๆ	50	กรัม
พริกชี้ฟ้าแดงหันแฉลบ	1	เม็ด

วิธีทำ

1. ล้างไก่ซับน้ำให้แห้งหั่นขวางชิ้นละ 5 กรัม ใส่หางกะทิลงในหม้อ ตั้งไฟกลางพอกระทิร้อน ใส่ไก่ต้ม 3 นาที ตักออกใส่ภาชนะ

2. ใส่น้ำลงในหม้อ 2 ถ้วย ใส่น้ำมันพืช 1 ช้อนชา ใส่น้ำส้มสายชู 1 ช้อนชา ตั้งไฟแรงให้น้ำเดือด ใส่มะเขือพวงกดให้หมด ต้มประมาณ 3-4 นาที ตักขึ้นแช่น้ำเย็นทันที พอคลายร้อนตักออกให้สะเด็ดน้ำ

สำหรับ ๑ ที่

น้ำแกงเขียวหวาน	190	กรัม
ไก่	15	ชิ้น
มะเขือพวง	10	ลูก
ใบมะกรูดฉีก (4 ชิ้น)	1	ใบ
โหระพา	7-8	ใบ
พริกชี้ฟ้าแดงหันแฉลบ	2	ชิ้น

• ใส่น้ำแกงเขียวหวาน และไก่ลงในหม้อ ตั้งไฟกลางพอเดือด ใส่ใบมะกรูด โหระพา มะเขือพวง พริกชี้ฟ้าแดงเพิ่มไฟให้ไฟแรง ตั้งคั่วอีกประมาณ 20 วินาที ตักใส่ถ้วยเสิร์ฟ



ลักษณะที่ดี

น้ำแกงควรจะมีพริกแกงเขียว แต่มีน้ำไม่แยกตัวจนลอยหน้า น้ำแกงสีเขียวสวย หอมกลิ่นเครื่องเทศ เนื้อไก่นุ่ม มะเขือพวงสุกไม่ดำ รสชาติกลมกล่อมไม่หวาน และไม่เผ็ดจัด



เคล็ดลับ

ถ้าใช้น้ำพริกแกงไม่เพียงพอให้ใช้ใบพริกหรือใบผักชีโรตอลแล้วคั้นเอาแต่น้ำเติมลงไปแทน: ผัดน้ำพริกแกงกับกะทิ จะช่วยให้มีน้ำแกงเพียงพอ ถ้าใช้น้ำพริกแกงสำเร็จรูปเพื่อให้กลิ่นหอมขึ้นควรเติมรากผักชี กระเทียม และขมิ้นคั่วทั้งโรตอลละเอียด ระวังอย่าให้เครื่องเทศไหม้เวลาคั่วเพราะสีน้ำแกงจะคล้ำ ผัดน้ำพริกแกงกับน้ำมันให้หอมและสุกก่อน (ไม่สุกรสจะเปรี้ยว) หัวกะทิต้องค่อยๆ ใส่ทีละน้อย ถ้าใส่หัวกะทิกำลังหมดก็เติวกะทิจะแตกมันและมีน้ำมันแยกลอยขึ้นมาข้างบน น้ำแกงเขียวหวานเมื่อทำเสร็จให้เก็บใส่ภาชนะปิดฝาเข้าตู้เย็นช่องธรรมดา ก่อนนำมาใช้ควรพักให้หายเย็นก่อน ไม่ควรนำน้ำแกงที่เย็นตั้งไฟกับไฟเพราะน้ำแกงจะแยกตัวและมีมันลอยหน้า

ไม่ต้องรวนหรือต้มกับหางกะทิก่อนเพื่อให้มีน้ำแกงใส เนื้อไก่นุ่มและไม่คาว การเติมน้ำส้มสายชูลงในน้ำต้มกะทิจะทำให้กะทิไม่เลอะและสีไม่ซีด