

ต้มสีนวล

ต้มสีนวล คือ ต้มข้าไก่ ชาวบ้านลาดบางหมูบ้านเรียกต้มข้าไก่ว่าต้มสีนวล เพราะเป็นต้มกะทิและใช้ไก่บ้าน พอต้มสุกสีของกะทิผสมกับสีของน้ำมันไก่รวมกันเป็นสีขาวอมเหลืองอ่อน ๆ ที่เรียกกันว่า “สีนวล” จึงเรียกต้มนี้ว่าต้มสีนวล ร้านอาหารบางแห่งเขียนชื่ออาหารนี้ในรายการอาหารว่า “ต้มศรีนวล” ซึ่งผิด ที่ถูกต้องต้องเป็น “ต้มสีนวล” ต้มนี้หวานมันอ่อน ๆ ด้วยกะทิและน้ำตาลโตนด รสเปรี้ยวนำด้วยน้ำมะนาว และเค็มด้วยรสเกลือ ถ้าจะให้รสดีทั้งน้ำและเนื้อ ต้องต้มด้วยไก่บ้าน เพราะไก่เนื้อมีรสชาติเป็นรองไก่บ้าน



วิธีทำ

ตั้งกะทิ แล้วใส่ข้า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม ลงไป
พอกะทิเดือดใส่ไก่บ้าน เมื่อไก่สุกปรุงรสด้วย น้ำมะนาว น้ำตาลโตนด เกลือ
ก่อนจะยกลงจากหม้อ ใส่ใบมะกรูด พริกแห้งคั่วหรือพริกสดก็ได้ แต่ไม่ต้องทุบพริก
น้ำต้มจะได้ไม่เผ็ด ลูกเล็กเด็กแดงในครัวเรือนก็ทานร่วมได้ด้วย

ถ้าชอบเผ็ดเวลารับประทานให้เคี้ยวพริก จะเผ็ดขนาดไหนก็ขึ้นอยู่กับพันธุ์ของพริก
และจำนวนพริกที่เคี้ยวเข้าไป บางท่านชอบกินข้าในต้มสีนวลก็สามารถซอยข้าอ่อนบาง ๆ
ใส่ลงไปเล็กน้อยตามใจชอบ ข้ามีสรรพคุณขับลมได้ดี ถือว่าอาหารเป็นยาได้ด้วย

ต้มสีนวลนี้บางครัวท่านใส่หน่อไม้หรือหัวปลีลงไปด้วย ถ้าใส่หน่อไม้สดต้องนำมาต้มน้ำ
ทิ้งให้หายขึ้นเสียก่อน ถ้าใส่หัวปลีให้ปืบมะนาวใส่น้ำแช่ไว้สักพักหัวปลีจะไม่ดำ แต่ถ้าใส่
หน่อไม้ต้องต้มก่อนจะใส่มะนาวปรุงรส เพราะหน่อไม้ต้องมีรสเปรี้ยวอยู่แล้ว