

แกงเขียวหวาน เป็น แกงกะทิผสมเครื่องแกงและเครื่องเทศแบบเดียวกับแกงเผ็ด แต่มีลักษณะเด่น ที่น้ำแกงออกเป็นสีเขียว อันเนื่องมาจากใช้พริกชี้ฟ้าสดสีเขียวและพริกชี้หนูเขียวเป็นวัตถุดิบในการทำเครื่องแกง และยังได้สีเขียวจากน้ำที่คั้นจากใบพริกใส่เพื่อเพิ่มสีสันของแกงเครื่องแกงแกงเขียวหวานประกอบด้วยหัวหอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ พริกไทย ผิวมะกรูด รากผักชี เกลือ กะปิและเครื่องเทศ ได้แก่ ลูกผักชี ยี่หระ เหมือนแกงเผ็ด ในภาคใต้นิยมใส่ขมิ้นในเครื่องแกงเขียวหวานด้วย แต่เดิมนิยมใช้น้ำมันวุ้นเป็นเนื้อแกง จึงมีชื่ออีกอย่างหนึ่งว่า แกงเนื้อพริกชี้หนู ปัจจุบันใช้ เนื้อไก่ หมู และปลา ผักที่ใส่ในแกงและที่ใช้โรยหน้าใช้เหมือนแกงเผ็ดทั่วไป แกงเขียวหวานมีรสเผ็ดนำ เผ็ดกว่าแกงเผ็ดธรรมดาจึงนิยมกินแนมกับของรสเค็ม เช่น ปลาสดทอด ปลาเค็มทอดไข่เค็ม หรือกินคู่กับขนมจีนเป็นขนมจีนแกงเขียวหวานในปัจจุบันมีผู้นำแกงเขียวหวานไปประยุกต์กินคู่กับอาหารอื่นๆ ทำให้รสเผ็ดลดลงแต่เพิ่มรสหวานมากขึ้น เช่น สเปกเก็ตตี้แกงเขียวหวาน พิซซ่าหน้าแกงเขียวหวาน โรตีสีแกงเขียวหวาน ฯลฯ