

ไส้ั่ว

เครื่องปรุง

หมูเนื้อแดงสับหยาบ	1	กิโลกรัม
หมูสามชั้นสับหยาบ	500	กรัม
ชีอิ้วดำ ชีอิ้วขาว อย่างละ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา ไบมะกรูดซอยอย่างละ	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำ	$\frac{1}{2}$	ถ้วย
ไส้หมู ไส้เล็ก	500	กรัม
น้ำมันพืช	5	ถ้วย

เครื่องเคียงมี พริกขี้หนู จิงคองหรือขิงแก่หั่นชิ้นบาง ฯลฯ

เครื่องแกง

พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ดออกแช่น้ำจนนุ่ม	9	เม็ด
เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ
พริกขี้หนูแห้ง	40	เม็ด
ผิวมะกรูดหั่นละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอย	5	ต้น
กระเทียมไทย	$\frac{1}{4}$	ถ้วย
หอมแดงหั่น	7	หัว
ขมิ้นสดหั่น	2	ช้อนชา
กะปิ	2	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกแกงโดยโขลกพริกแห้งกับเกลือให้ละเอียด ใส่พริกขี้หนูแห้ง ผิวมะกรูด ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง ขมิ้น และกะปิ โขลกรวมกันจนละเอียดเข้ากันดี ตักใส่อ่างผสมเตรียมไว้
2. ใส่หมูเนื้อแดงกับหมูสามชั้นลงในอ่างน้ำพริกแกง คล้าให้เข้ากัน ใส่ชีอิ้วดำ ชีอิ้วขาว น้ำปลา ไบมะกรูด และน้ำ คล้าให้ทั่ว

3. ล้างไส้หมูให้สะอาด เอาเยื่อไขมันที่หุ้มไส้ออกให้หมด ใช้ซัอนหรือมีดค่อย ๆ ขูดเอาเมือกออกให้หมด เคล็ดลับเล็กน้อยให้ทั่ว ล้างอีกครั้งให้สะอาด
4. มัดปลายไส้หมูด้านหนึ่งด้วยเชือกให้แน่น ใช้กรวยหรือค้ำซัอนถ่างปากไส้อีกด้านหนึ่ง ตักหมูผสมกรกลงไปจนเต็มอย่าให้แน่นมากผูกปลายไส้อีกด้านให้แน่น
5. ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลางจนร้อน ใส่ไส้กรอกลงทอด ขณะทอดใช้ไม้แหลมจิ้มไล่อากาศทอดจนสุกเหลืองทั่ว ตักขึ้น ถ้าชอบแบบแห้งให้นำไปอบต่ออีกสักครู่ หรือถ้าไม่ทอดจะอย่างไรก็ได้ ให้ย่างด้วยเตาถ่านด้วยไฟอ่อนจนสุกเหลืองใส่อั่วให้แห้ง ไม่อมน้ำมันและมีกลิ่นหอม
6. หั่นใส่อั่วเป็นชิ้นบางพอคำ จัดใส่จาน เสิร์ฟกับเครื่องเคียง