

จอผักกาด

เครื่องปรุง

ผักกวางตุ้งที่มีดอก	500	กรัม
น้ำ	1 ½	ถ้วย
เนื้อหมูสามชั้น	100	กรัม
ซีโครงหมูอ่อนหั่นชิ้นพอคำ	100	กรัม
ถั่วเน่าเมอะหรือกะปิ	1	ช้อนชา
เกลือป่น	½	ช้อนชา
หอมแดงทุบ	3	หัว
ฝักมะขามเปียก	3-4	ฝัก
น้ำตาลปี๊ป	½	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ	½	ช้อนโต๊ะ
พริกขี้หนูทอดสำหรับตกแต่ง		
เครื่องแนมมี แคบหมู		

วิธีทำ

- ล้างผักกวางตุ้ง ตัดเอาส่วนที่แก่ออก หั่นครึ่งต้นให้ยาวประมาณ 2-3 นิ้ว ใส่จาน พักไว้
- ต้มน้ำในหม้อด้วยไฟกลางจนเดือด ใส่เนื้อหมูสามชั้น ละซีโครงหมูต้มจนหมูสุก
ใส่ผักกวางตุ้ง ถั่วเน่าเมอะหรือกะปิ เกลือ หอมแดง ฝักมะขามเปียก ปิดไฟ
ลดเป็นไฟอ่อนเคี่ยวจนผักสุกนุ่ม ปรุงรสด้วยน้ำตาล ชิมรสให้เปรี้ยวเค็ม และหวาน
- ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลางจนร้อน ใส่กระเทียมลงเจียวจนเหลืองหอม ตักผักกวางตุ้ง
ที่ต้มลงผัดเร็วๆ พอทั่ว ปิดไฟ ตักใส่หม้อตามเดิม
- ตักใส่ถ้วยหรือชาม ตกแต่งด้วยพริกขี้หนูแห้งทอด เสิร์ฟกับเครื่องแนม