

แกงโสะ

เครื่องปรุง

น้ำมันพืช	¼	ถ้วย
เนื้อหมูสามชั้นหั่นชิ้นบาง	10	กรัม
เนื้ออกไก่หั่นชิ้นบาง	100	กรัม
หน่อไม้ดอง	150	กรัม
วุ้นเส้นแห้งแช่น้ำจนนุ่มตัดท่อนสั้น	150	กรัม
น้ำ	½	ถ้วย
มะเขือเปราะผ่าสี่	5	ลูก
มะเขือพวง	½	ถ้วย
ถั่วฝักยาวหั่นท่อนขนาด ½ นิ้ว	6	ฝัก
มะเขือยาวหั่นท่อนขนาด ½ นิ้ว ผ่าครึ่ง	1	ลูก
น้ำปลา	1 ½	ช้อนโต๊ะ
ยอดและใบตำลึงเด็ด	1	ถ้วย
ผักชีฝรั่งหั่นท่อนขนาด 1 ซม	3	ต้น
ผักชีหั่นท่อนขนาด 1 ซม	2	ต้น
พริกขี้หนูสีแดงทุบพอแตก	3	เม็ด
พริกขี้หนูแห้งทอด	10	เม็ด

เครื่องแกง

พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ดออกแช่น้ำจนนุ่ม	6	เม็ด
เกลือป่น	1	ช้อนชา
ตะไคร้ซอย	2	ต้น
กระเทียมไทย	25	กลีบ
หอมแดงหั่น	4	หัว
ขมิ้นสดหั่น	1	ช้อนชา
กะปิ	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกแกงโดยโขลกพริกแห้งกับเกลือให้ละเอียด ใส่ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง ขมิ้น และกะปิ โขลกต่อจนละเอียดเข้ากันดี ตักใส่ถ้วย พักไว้
2. ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลางจนร้อน ใส่น้ำพริกแกงที่โขลกครั้งหนึ่ง ผัดจนหอม ใส่เนื้อหมูและเนื้อไก่ ผัดจนสุกทั่ว ใส่หน่อไม้ดอง ตามด้วยวุ้นเส้น เติมน้ำ ใส่มะเขือเปราะ มะเขือพวง ถั่วฝักยาว มะเขือยาว ผัดจนผักสุก ปรุงรสด้วยน้ำปลา ใส่ตำลึง ผักชีฝรั่ง ผักชี ต้นหอม และพริกขี้หนู ผัดให้เข้ากัน ปิดไฟ
3. ตักใส่จาน ตกแต่งด้วยพริกขี้หนูแห้งทอด เสิร์ฟ