

แกงหอยขม

เครื่องปรุง

หอยขม 5 กรัม น้ำ	3	ถ้วย
บวบงูหั่นแฉลบ	2	ลูก
หน่อหอยหั่นท่อนยาว 1 นิ้ว	50	กรัม
น้ำปลา	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
ข้าวคั่วโขลก	6	ช้อนโต๊ะ
พริกขี้หนูบุบพอแตก	5	เม็ด
ผักชีฝรั่งหั่นท่อนขนาด 1 ซม.	3	ต้น

เครื่องแกง

พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ดออกแช่น้ำจนนุ่ม	5	เม็ด
เกลือป่น	1	ช้อนชา
ตะไคร้ซอย	2	ต้น
กระเทียมไทย	20	กลีบ
หอมแดงหั่น	3	หัว
กะปิ	1	ช้อนชา
ปลาร้าสับ	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ล้างหอยขม แช่ในอ่างน้ำ ทูบพริกขี้หนูใส่ลงไป 4-5 เม็ด เพื่อให้หอยคลายดิน ใช้มีดตัดก้นหอยทิ้ง ล้างอีกครั้งให้สะอาด พักในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ
- ทำน้ำพริกแกงโดยโขลกพริกแห้งกับเกลือเข้าด้วยกันให้ละเอียด ใส่ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง โขลกรวมกันจนละเอียด ใส่กะปิและปลาร้า โขลกต่อจนละเอียดเข้ากันดี ตักใส่ถ้วย พักไว้
- ต้มน้ำในหม้อด้วยไฟกลางจนเดือด ใส่พริกแกงที่โขลก คนให้ทั่ว พอเดือด ใส่หอยขม ต้มจนหอยสุก ใส่บวบงู หน่อหอย พอสุกปรุงรสด้วยน้ำปลา ใส่ข้าวคั่ว พริกขี้หนู ผักชีฝรั่ง ปิดไฟ
- ตักใส่ถ้วย เสิร์ฟ