

ยำกบ

เครื่องปรุง

กบนา	3	ตัว
น้ำ	3	ถ้วย
ตะไคร้หั่นท่อนขนาด 2 นิ้ว ทูบ	2	ต้น
ขมิ้นสดท่อนยาว 1 นิ้ว ทูบ	1	ชิ้น
สะระแหน่เด็ดใบ ผักไผ่เด็ดใบหั่นหยาบ อย่างละ	1/4	ถ้วย
ต้นหอมซอย 2 ต้น ผักชีซอย	1	ต้น
ยอดสะระแหน่และใบผักชีสำหรับตกแต่ง		

เครื่องแกง

พริกแห้งเม็ดใหญ่	7	เม็ด
ข่าหั่นละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอย	2	ต้น
หอมแดงหั่น	4	หัว
กระเทียมไทยซอย	2	หัว
เกลือป่น	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกแกงโดยย่างพริกแห้งบนเตาถ่านด้วยไฟอ่อนจนกรอบและหอม จากนั้นคั่วข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม ในกระทะด้วยไฟอ่อนจนสุกหอม ปิดไฟ โขลกพริกแห้งให้ละเอียด ใส่ข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม และเกลือ โขลกรวมกันจนละเอียดดี
2. ล้างกบ ผ่าท้อง ควักเอาเครื่องในออก ล้างให้สะอาด ย่างบนเตาถ่านด้วยไฟกลางค่อนข้างอ่อน จนสุก แต่เนื้อไม่แห้งมาก
3. ต้มน้ำในหม้อด้วยไฟกลาง ใส่ตะไคร้และขมิ้น ต้มจนเดือด ใส่กบย่าง ต้มสักครู่จนกบสุกนุ่ม ปิดไฟ ตักกบขึ้น ฉีกเนื้อเป็นชิ้นฝอย ใส่ขามไว้
3. ใส่ น้ำพริกที่โขลกกับน้ำต้มกบ 1 ถ้วยในอ่างผสม คนให้ทั่ว ใส่เนื้อกบ สะระแหน่ ผักไผ่ ต้นหอม ผักชี คนให้เข้ากัน
5. ตักใส่ถ้วย ตกแต่งด้วยยอดสะระแหน่และใบผักชี เสิร์ฟ