

หน่ออั่ว

เครื่องปรุง

หน่อไม้ไร่	6	หน่อ
หมูสับ	200	กรัม
ใบมะกรูดหั่นฝอย	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	2	ช้อนชา
น้ำมัน	3	ถ้วย

เครื่องแกง

พริกแห้งแกะเมล็ดออกแช่น้ำ	3	เม็ด
ตะไคร้หั่นฝอย	2	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงปอกเปลือก	3	หัว
กะปิ	1	ช้อนชา
เกลือป่น	1	ช้อนชา
กระเทียมปอกเปลือก	1	หัว
โขลกเครื่องแกงทั้งหมดรวมกันให้ละเอียด		

วิธีทำ

1. แกะเปลือกหน่อไม้ออก นำไปต้มให้หายขึ้น
2. ตัดส่วนที่แก่ของหน่อไม้ออก ใช้ส้อมขูดหน่อไม้ส่วนกลางให้เป็นเส้นเล็ก ละเอียด โดยไม่ให้ขาดจากกัน
3. ผสมหมูสับกับเครื่องแกง น้ำปลา ใบมะกรูดหั่นฝอย เกล็ดทั้งหมดให้เข้ากัน แบ่งออกเป็น 6 ส่วน ปั้นเป็นก้อน บรรจุลงในหน่อไม้ จัดแต่งให้ดูสวยงาม
4. ใส่น้ำมันลงในกระทะก้นลึก ตั้งไฟให้ร้อน เอาหน่อไม้ที่ใส่ไส้เรียบร้อยแล้ว ขุดลงในแป้ง นำไปทอดให้เหลืองทั่ว ตักขึ้น วางบนตะแกรง ให้สะเด็ดน้ำมัน เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม

แป้งชุบ ทำโดย นำแป้งข้าวเจ้า 1/4 ถ้วย น้ำ 3 ช้อนโต๊ะ และเกลือป่น 1 ช้อนชา ผสมเข้าด้วยกัน ใช้เป็นแป้งชุบ

เครื่องปรุงน้ำจิ้ม

พริกชี้ฟ้าบด	1	เม็ด
รากผักชีโขลกละเอียด	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	3	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมโขลก	2	ช้อนชา
น้ำส้มสายชู	1/4	ถ้วย
เกลือป่น	1	ช้อนชา
ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน ใส่หม้อตั้งไฟ พอน้ำตาลละลายและขึ้นตักใส่ถ้วย		

หมายเหตุ อั่ว เป็นภาษาทางเหนือ หมายถึงการสอดไส้ หรือการบรรจุลงภายใน
เช่น ไส้อั่ว ก็คือ การบรรจุลงเป็นไส้ เป็นต้น