

## ไส้ั่ว

### เครื่องปรุง

|                            |               |          |
|----------------------------|---------------|----------|
| หมูเนื้อแดงสับหยาบ         | 1             | กิโลกรัม |
| หมูสามชั้นสับหยาบ          | 500           | กรัม     |
| ชีอิ้วดำ ชีอิ้วขาว อย่างละ | 1             | ช้อนโต๊ะ |
| น้ำปลา ไบมะกรูดซอยอย่างละ  | 2             | ช้อนโต๊ะ |
| น้ำ                        | $\frac{1}{2}$ | ถ้วย     |
| ไส้หมู ไส้เล็ก             | 500           | กรัม     |
| น้ำมันพืช                  | 5             | ถ้วย     |

เครื่องเคียงมี พริกขี้หนู จิงคองหรือขิงแก่หั่นชิ้นบาง ฯลฯ

### เครื่องแกง

|                                         |               |          |
|-----------------------------------------|---------------|----------|
| พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ดออกแช่น้ำจนนุ่ม | 9             | เม็ด     |
| เกลือป่น                                | 1             | ช้อนโต๊ะ |
| พริกขี้หนูแห้ง                          | 40            | เม็ด     |
| ผิวมะกรูดหั่นละเอียด                    | 1             | ช้อนโต๊ะ |
| ตะไคร้ซอย                               | 5             | ต้น      |
| กระเทียมไทย                             | $\frac{1}{4}$ | ถ้วย     |
| หอมแดงหั่น                              | 7             | หัว      |
| ขมิ้นสดหั่น                             | 2             | ช้อนชา   |
| กะปิ                                    | 2             | ช้อนชา   |

### วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกแกงโดยโขลกพริกแห้งกับเกลือให้ละเอียด ใส่พริกขี้หนูแห้ง ผิวมะกรูด ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง ขมิ้น และกะปิ โขลกรวมกันจนละเอียดเข้ากันดี ตักใส่อ่างผสมเตรียมไว้
2. ใส่หมูเนื้อแดงกับหมูสามชั้นลงในอ่างน้ำพริกแกง เคล้าให้เข้ากัน ใส่ชีอิ้วดำ ชีอิ้วขาว น้ำปลา ไบมะกรูด และน้ำ เคล้าให้ทั่ว

3. ล้างไส้หมูให้สะอาด เอาเยื่อไขมันที่หุ้มไส้ออกให้หมด ใช้ซัอนหรือมีดค่อย ๆ ขูดเอาเมือกออกให้หมด เคล็ดลับเล็กน้อยให้ทั่ว ล้างอีกครั้งให้สะอาด
4. มัดปลายไส้หมูด้านหนึ่งด้วยเชือกให้แน่น ใช้กรวยหรือค้ำซัอนถ่างปากไส้อีกด้านหนึ่ง ตักหมูผสมกรกลงไปจนเต็มอย่าให้แน่นมากผูกปลายไส้อีกด้านให้แน่น
5. ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลางจนร้อน ใส่ไส้กรอกลงทอด ขณะทอดใช้ไม้แหลมจิ้มไล่อากาศทอดจนสุกเหลืองทั่ว ตักขึ้น ถ้าชอบแบบแห้งให้นำไปอบต่ออีกสักครู่ หรือถ้าไม่ทอดจะอย่างไรก็ได้ ให้ย่างด้วยเตาถ่านด้วยไฟอ่อนจนสุกเหลืองใส่อั่วให้แห้ง ไม่อมน้ำมันและมีกลิ่นหอม
6. หั่นใส่อั่วเป็นชิ้นบางพอคำ จัดใส่จาน เสิร์ฟกับเครื่องเคียง