

ขนมจีนน้ำเงี้ยว

เครื่องปรุง

น้ำมันพืช	3	ช้อนโต๊ะ
เนื้อหมูติดมันสับ	500	กรัม
มันหมูสับ	200	กรัม
กระเทียมหมูเอี้ยวเล้ง	500	กรัม
น้ำ	6	ถ้วย
ดอกจี่คว่ำ	6	ดอก
น้ำเลือดหมู	3	ช้อนโต๊ะ
เลือดไก่หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมพอคำ	1	ก้อน
มะเขือส้มบุบพอแตก	500	ถ้วย
เต้าเจี้ยวดำโขลก	½	ช้อนโต๊ะ
ขนมจีนหรือก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กลวกพอสุก	1	กิโลกรัม
เกลือป่น	2	ช้อนชา
ต้นหอมซอย ผักชีซอย		
และกระเทียมเจียว สำหรับโรยหน้า		
เครื่องเคียงมี ถั่วงอกฝักกาดอง มะนาว พริกขี้หนูแห้งทอด แคบหมู ฯลฯ		

เครื่องแกง

พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ดออกแช่น้ำจนนุ่ม	7	เม็ด
เกลือป่น 1 ช้อนชา ตะไคร้ซอย	2	ต้น
รากผักชีหั่นละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมไทย 30 กลีบหอมแดงหั่น	7	หัว
ขมิ้นสดหั่น	½	ช้อนโต๊ะ
กะปิหรือถั่วเน่าแผ่นย่างไฟพอหอม	1	แผ่น

วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกแกงโดยโขลกพริกแห้งกับเกลือให้ละเอียด ใส่ตะไคร้ รากผักชี กระเทียม หอมแดง ขมิ้น โขลกรวมกันจนละเอียด ใส่กะปิหรือถั่วเน่าโขลกรวมกันจนละเอียด เข้ากันดี แล้วนำไปผัดกับน้ำมันในกระทะด้วยไฟกลางพอหอม ใส่เนื้อหมูและมันหมู ผัดพอสุกทั่ว ปิดไฟ ตักใส่หม้อไว้
2. ล้างกระดุกหมู ใส่ลงในหม้อ เติมน้ำ ยกขึ้นตั้งบนไฟกลาง ต้มจนเดือด ช้อนฟองทิ้งจนน้ำขุ่นใส ลดเป็นไฟอ่อน เคี่ยวสักครู่ ตักกระดุกหมูขึ้น ใส่หมูที่ผัดกับน้ำพริก ตามด้วยดอกงิ้ว น้ำเลือดหมู พอเดือดอีกครั้ง ลดเป็นไฟอ่อน ใส่เลือดไก่ มะเขือส้ม เคี่ยวจนมะเขือสุกและ ใส่เต้าเจี้ยวปรุงรสด้วยเกลือ ชิมรสให้ออกเปรี้ยวเค็ม ปิดไฟ
3. จัดขนมจีนหรือเส้นก๋วยเตี๋ยวลวกใส่ชาม ตักน้ำเงี้ยวราด โรยต้นหอม ผักชี และกระเทียมเจียว เสิร์ฟกับเครื่องเคียง หรือจัดน้ำเงี้ยวใส่ถ้วยแยกต่างหาก