

ข้าวซอย

เครื่องปรุง

กะทิ	3	ถ้วย
หางกะทิ	3	ถ้วย
เกลือป่น	$\frac{1}{2}$	ช้อนโต๊ะ
หัวกะทิ	1	กิโลกรัม
ซีอิ๊วขาว	3	ช้อนโต๊ะ
เส้นข้าวซอย (บะหมี่เส้นแบน)	15	ก้อน
น้ำมันกระเทียมเจียวสำหรับเคล้าเส้น		
ซีอิ๊วดำสำหรับปรุงรส		
เส้นข้าวซอยทอดกรอบ		
ต้นหอมและผักชีซอยสำหรับโรยหน้า		
เครื่องเคียงมี ผักกาดดอง หอมแดง มะนาว		
และพริกป่นผัดน้ำมัน		

เครื่องแกง

พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ดออกแล้ว	7	เม็ด
เกลือป่น	1	ช้อนชา
หอมแดงหั่นคั่ว	9	หัว
จิงชอยคั่ว	2	ช้อนโต๊ะ
ลูกผักชีคั่ว	$\frac{1}{2}$	ช้อนโต๊ะ
ชะโกแกะเปลือกเอาแต่เมล็ดในคั่ว	2	ลูก
ขมิ้นสดหั่นคั่ว	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกโดยโขลกพริกแห้งกับเกลือเข้าด้วยกันให้ละเอียด ใส่หอมแดง
จิง ลูกผักชี ชะโก และขมิ้น โขลกรวมกันจนละเอียดดีใส่ถ้วย พักไว้
2. ใส่กะทิและหางกะทิรวมกันในหม้อยกขึ้นตั้งไฟกลาง ใส่เกลือ เคี่ยวให้มันแตก
ซ้อนมันกระทะ เปิดไฟกลาง ใส่เครื่องที่โขลก ผัดจนพอเดือดตกเป็นฟองอ่อน
เคี่ยวจนสุกนุ่มนานหัวกะทิลงไปเรื่อย ๆ จนหมดเพื่อไม่ให้กะทิแตกมัน
ปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาว ชิมรสให้พอดี หากไม่เค็มให้เติมเกลือ
3. ลวกเส้นข้าวซอยในหม้อน้ำเดือดด้วยไฟแรงจนสุก ใส่ลงในชาม เกล้าด้วยน้ำมัน
กระเทียมดกเนื้อไก่และน้ำแกงใส่พอท่วมเส้น โรยเส้นข้าวซอยทอด ต้นหอมและ
ผักชี เสิร์ฟร้อน ๆ กับเครื่องเคียง