

แกงอ่อมเครื่องในหมู

เครื่องปรุง

เนื้อหมูส่วนสันใน	200	กรัม
ตับหมู	250	กรัม
หัวใจหมู (350 กรัม)	1	อัน
เซ่งจี่ (150 กรัม)	1	ชิ้น
ไส้หมู 150 กรัม น้ำมันพืช	1	ช้อนชา
น้ำ	6	ถ้วย
ตะไคร้หั่นท่อนขนาด 2 นิ้ว ทูบ	2	ต้น
ใบมะกรูด 3 ใบ มะแขว่นคั่วโขลก	1	ช้อนชา
น้ำปลา 1 1/2 ช้อนโต๊ะ เกลือป่น	1/2	ช้อนโต๊ะ
ผักไผ่หั่นหยาบ	1/4	ถ้วย
ผักชีฝรั่งหั่นขนาด 1 ซม.	2	ต้น
ผักชีหั่นขนาด 1 ซม.	2	ต้น
ผักชีและต้นหอมซอยสำหรับโรยหน้า		

เครื่องแกง

พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ดออก		
แช่น้ำจนนุ่ม	5	เม็ด
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
ข่าหั่นละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอย	2	ต้น
รากผักชีหั่นละเอียด	2	ช้อนชา
ลูกผักชีคั่ว	1	ช้อนชา
กระเทียมไทย	20	กลีบ
หอมแดงหั่น	3	หัว
ขมิ้นสดหั่น กะปิ อย่างละ	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกแกงโดยโขลกพริกแห้งกับเกลือให้ละเอียด ใส่ข่า ตะไคร้ รากผักชี ลูกผักชี กระเทียม หอมแดง ขมิ้น และกะปิ โขลกรวมกัน จนละเอียดเข้ากันดี ตักใส่ถ้วย พักไว้
2. ล้างเนื้อหมู ตับหมู ให้สะอาด จากนั้นล้างหัวใจหมู เซ่งจี และไส้หมู ด้วยน้ำปูนแดงจนสะอาด และไม่มีกลิ่น หั่นแต่ละอย่างเป็นชิ้น ขนาดพอคำ ใส่จาน พักไว้
3. ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลาง ใส่น้ำพริกแกงที่โขลก ผัดให้หอม ปิดไฟ ตักใส่หม้อ เติมน้ำ คนให้เข้ากัน ยกขึ้นตั้งบนไฟกลาง ใส่ตะไคร้และ ใบมะกรูด พอเดือดใส่เนื้อหมูแดงและเครื่องในหมูทั้งหมด เคี่ยวสักครู่ จนเนื้อหมูและเครื่องในหมูสุกนุ่ม ใส่มะเขว่น ปรงรสด้วยน้ำปลาและเกลือ ชิมรสให้พอดี ใส่ผักไผ่ ผักชีฝรั่งและผักชี ปิดไฟ
4. ตักใส่ถ้วย โรยผักชีและต้นหอม เสิร์ฟร้อนๆ