

ยำหน่อไม้

เครื่องปรุง

หน่อไม้ฝักรวดคั่วสุก (หน่อละ 150 กรัม)	3	หน่อ
พริกขี้หนูสีแดงเม็ดใหญ่	3	เม็ด
หอมแดงหั่น	3	หัว
กระเทียมไทยกลีบเล็ก	2	หัว
เกลือป่น	1	ช้อนชา
น้ำปู๋	2	ช้อนชา
ใบขิงแมงดาซอย	2	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอย	1	ต้น
ผักชีซอย	1	ต้น
สะระแหน่เด็ดใบ	1	ช่อ
ผักสดมี ผักเฝัและยอดสะระแหน่		

วิธีทำ

- ล้างหน่อไม้แล้วใช้มือข้างหนึ่งจับที่ฐานหน่อไม้ อีกมือจับส้อมหรือเข็มแทงลงในหน่อไม้ ขูดจากฐานยาวขึ้นมาที่ปลายหน่อ ทำเช่นนี้จนรอบ ตัดฐานที่แข็งออก ใส่อย่างผสม พักไว้
- เผาพริกขี้หนู หอมแดง และกระเทียม บนเตาถ่านด้วยไฟอ่อนจนสุกและเปลือกไหม้ ลอกเปลือกที่ไหม้ออก
- โขลกพริกขี้หนู หอมแดง กระเทียม และเกลือ เข้าด้วยกันพอหยาบ ใส่น้ำปู๋ โขลกต่อให้เข้ากัน ใส่หน่อไม้ลงโขลกเบาๆ ให้เข้ากันทั่ว ตักใส่อย่างผสม ใส่ใบขิงแมงดา ต้นหอม ผักชี (แบ่งแต่ละอย่างไว้โรยหน้าเล็กน้อย) ใส่สะระแหน่ คลุกเคล้าให้เข้ากันทั่ว
- ตักใส่ชามหรือจาน โรยใบขิงแมงดา ต้นหอม และผักชี เสิร์ฟกับผักสด