

แกงแคไก่

เครื่องปรุง

ไก่หั่นบาง	2	ถ้วย
ผักเผ็ดเด็ดสั้นๆ	2 1/2	ถ้วย
ชะอมเด็ดสั้นๆ	1	ถ้วย
ใบชะพลู (ผักแค) หั่นหยาบ	1	ถ้วย
กะเพราขาวเด็ดเป็นใบ	1/2	ถ้วย
ตำลึงเด็ดเป็นใบ	1	ถ้วย
ผักชีฝรั่งหั่นหยาบ	1/4	ถ้วย
ผักชีหูด	1/2	ถ้วย
ใบพริก	1/4	ถ้วย
มะเขือเปราะ	6	ลูก
บวบ	2	ลูก
หน่อไม้หั่นพोक้า	1/2	ถ้วย
ถั่วฝักยาว	5	ฝัก
มะเขือพวง	1/2	ถ้วย
น้ำมัน	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำ	3	ถ้วย

เครื่องแกง

พริกแห้ง	7	เม็ด
กระเทียม	1	หัว
ปลาร้า	1/2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1	ช้อนชา
ตะไคร้	1	ต้น
หอมแดง	3	หัว
กะปิ	1	ช้อนโต๊ะ
โขลกเครื่องแกงทั้งหมดรวมกันให้ละเอียด		

วิธีทำ

1. ปอกเปลือกบวบ หั่นชิ้นพอคำ ล้างมะเขือเปราะ ผ่าสี่ ล้างถั่วฝักยาว หั่นท่อนสั้น
2. ตั้งกระทะให้ร้อน ใส่น้ำมัน รวนให้สุกหอม ตักขึ้น พักไว้
3. ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน ใส่เครื่องแกงลงผัดให้หอม ใส่น้ำมันหอย ผัดให้เข้ากัน
4. ใส่น้ำมันในหม้อ ตักไก่และหน่อไม้ที่ผัดไว้ใส่ ตั้งไฟให้เดือด ใส่ผักเห็ด ถั่วฝักยาว มะเขือพวง
5. ใส่มะเขือเปราะ ตำลึง ผักชีหูด ใบชะพลู คนให้ทั่ว ใส่ใบพริก ใบกะเพรา ผักชีฝรั่ง ชะอม คนให้เข้ากัน พอผักสุกยกลง

หมายเหตุ ผักเห็ด คือผักทางเหนือ ใบเขียว มีดอกสีเหลือง รสเผ็ดเล็กน้อย ผักที่ใช้อาจใช้เห็ด ยอดผักทอง ถั่วพู ก็ได้