

แกงขนุน

เครื่องปรุง

ซี่โครงหมูอ่อน	200	กรัม
เนื้อหมูส่วนสะโพกหั่นชิ้นบางๆ	100	กรัม
น้ำ 4 ถ้วย ขนุนอ่อนหั่นชิ้น	500	กรัม
มะเขือส้มบุบพอแตก	½	ถ้วย
ใบชะพลูหั่นหยาบ	12	ใบ
ชะอมเด็ด	3 ½	ถ้วย
น้ำปลา	½	ช้อนโต๊ะ

เครื่องแกง

พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ดออกแช่น้ำจนนุ่ม	7	เม็ด
เกลือป่น	1	ช้อนชา
ข่าหั่นละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมไทย	25	กลีบ
หอมแดงหั่น	5	หัว
ปลาร้าสับ	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกแกงโดยโขลกพริกแห้งกับเกลือให้ละเอียด ใส่ข่า กระเทียม และหอมแดงโดยรวมกันจนละเอียด ใส่ปลาร้าสับ โขลกรวมกันจนละเอียดดี ตักใส่ถ้วยพักไว้
2. ล้างซี่โครงหมู หั่นเป็นชิ้นพอคำ ใส่จาน พักไว้ ส่วนเนื้อหมูล้างแล้วหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ ใส่จานเตรียมไว้
3. ใส่น้ำพริกที่โขลกลงในหม้อ คนให้ทั่ว ยกขึ้นตั้งบนไฟกลาง ต้มจนเดือด ใส่ซี่โครงหมู พอเดือดลดเป็นไฟอ่อน เคี่ยวสักครึ่งซี่โครงหมูสุกนุ่ม ใส่เนื้อหมูและขนุนอ่อน ต้มจนขนุนสุก ใส่มะเขือส้ม ใบชะพลู ชะอม พอเดือดอีกครั้งปรุงรสด้วยน้ำปลา ชิมรสให้พอดี ปิดไฟ
4. ตักใส่ถ้วย เสริฟพร้อม ๆ