

ยาจีนไก่

เครื่องปรุง

ไก่บ้าน	½	ตัว
น้ำ	5	ถ้วย
ตะไคร้หั่นท่อนขนาด 2 นิ้ว ทูบ	2	ต้น
ขมิ้นสดทุบ	1	ชิ้น
เกลือป่น	1	ช้อนชา
น้ำปลา	1-2	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงซอย	5	หัว
ต้นหอมซอย	2	ต้น
ผักชีซอย	2	ต้น
ผักไผ่เด็ดใบหั่นหยาบ	½	ถ้วย
สระระแห่น้ำเค็ม	½	ถ้วย
ผักชีและผักชีฝรั่งหั่นหยาบสำหรับโรยหน้า		

น้ำพริกปลา

พริกขี้หนูแห้ง	30	เม็ด
คึบลิแห้ง	3	ชิ้น
ลูกผักชี	1	ช้อนชา
มะแขว่น	2	ช้อนชา
ข่าหั่นละเอียด	1	ช้อนชา
ตะไคร้ซอย	1	ต้น
หอมแดงหั่น	2	หัว
กระเทียมไทยหั่น	10	กลีบ
เกลือป่น	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกตาบโดยคั่วพริกชี้หนูแห้ง คีปติ ลูกผักชี และมะแขว่น ในกระทะด้วยไฟอ่อนจนหอม ตักขึ้นใส่ชามไว้ จากนั้นคั่วข่า ตะไคร้ หอมแดง และกระเทียม ต่อจนสุกหอม โขลกเครื่องที่คั่วทั้งหมดกับเกลือรวมกันจนละเอียด เข้ากันดี ตักใส่ถ้วย พักไว้
2. ล้างไก่ให้สะอาด ใส่ลงต้มในหม้อน้ำเดือดด้วยไฟกลาง ใส่ตะไคร้ ขมิ้น และเกลือต้มจนไก่สุก ปิดไฟ ตักไก่ขึ้นพักให้เย็น ฉีกเป็นชิ้นเล็ก ใส่จาน พักไว้
3. ตักตะไคร้และขมิ้นในหม้อต้มไก่ออก ใส่ไก่ฉีกในน้ำต้มไก่ ตั้งไฟต่อจนเดือด ใส่ น้ำพริกตาบที่โขลก คนให้ทั่ว พอเดือด ปรงรสด้วยน้ำปลา ชิมรสให้พอดี คนให้ทั่ว ปิดไฟ ใส่หอมแดง ต้นหอม ผักชี ผักไผ่ และสาระแหน่
4. ตักใส่ถ้วย โรยผักชีและผักชีฝรั่ง เสิร์ฟ