

แกงผักตบชวาใส่ไข่มดแดง

เครื่องปรุง

ผักตบหรือผักแว่นเด็ดใบ	2	ถ้วย
ผักหวานป่าเด็ดใบ	1	ถ้วย
ไข่มดแดง	100	กรัม
น้ำ	2	ถ้วย
หอมแดงทุบ	3	หัว
น้ำปลาร้า	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ
ยอดผักตบสำหรับตกแต่ง		

เครื่องแกง

พริกขี้หนูสีแดงเม็ดใหญ่	7	เม็ด
หอมแดงซอย	3	หัว
เกลือเม็ดเล็กน้อย		

วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกแกงโดยโขลกพริกขี้หนูกับเกลือและหอมแดงเข้าด้วยกันพอแหลก ตักใส่ถ้วย พักไว้
2. ล้างผักตบ ผักหวานป่า ใส่พริกในกระชอนให้สะเด็ดน้ำ
3. ล้างไข่มดแดง ใส่พริกในกระชอนให้สะเด็ดน้ำ
4. ต้มน้ำในหม้อด้วยไฟกลางจนเดือด ใส่น้ำพริกแกงที่โขลก คนให้เข้ากันทั่ว รอให้เดือด จึงใส่หอมแดงทุบ ผักตบ ผักหวาน ไข่มดแดง ปรุงรสด้วย น้ำปลาร้า และน้ำปลา ชิมรส ปิดไฟ