

แกงผักฮ้วนหมูกับเนื้อ

เครื่องปรุง

ผักฮ้วนหมู	2	ถ้วย
น้ำ	3	ถ้วย
เนื้อวัวส่วนสะโพกหั่นชิ้นบาง	200	กรัม
มะเขือเทศสีดาบุบพอแตก	6	ลูก
น้ำปลาร้า	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1	ช้อนชา

เครื่องแกง

พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ดออกแช่น้ำจนนุ่ม	2	เม็ด
เกลือป่น	1	ช้อนชา
กระเทียมไทย	9	กลีบ
หอมแดงหั่น	3	หัว
กะปิ	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกแกงโดยโขลกพริกแห้งกับเกลือให้ละเอียด ใส่กระเทียม หอมแดง และกะปิ โขลกรวมกันจนละเอียดเข้ากันดี ตักใส่ถ้วย พักไว้
2. ล้างผักฮ้วนหมู พักใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ
3. ต้มน้ำในหม้อด้วยไฟกลางจนเดือด ใส่น้ำพริกแกงที่โขลก คนให้ทั่ว พอเดือด ใส่น้ำเนื้อวัว ต้มจนสุก ใส่มะเขือเทศ ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า น้ำปลา เกลือ ใส่ผักฮ้วนหมู ต้มจนเดือดและผักสุก ปิดไฟ
4. ตักใส่ถ้วย เสริฟร้อนๆ