

ตำถั่วแปบ

เครื่องปรุง

ถั่วแปบ	100	กรัม
มะเขือพวง ถั่วฝักยาวหั่นท่อนขนาด 1 นิ้ว อย่างละ	$\frac{1}{2}$	ถ้วย
พริกขี้หนูแห้ง	20	เม็ด
หอมแดงหั่น	5	หัว
กระเทียมไทย	3	กลีบ
กะปิเผา	$\frac{1}{2}$	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น 1 ช้อนชา เนื้อหมูสับ	$\frac{1}{3}$	ถ้วย
น้ำ $\frac{1}{4}$ ถ้วย น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ
ผักชีลาวเด็ดใบสำหรับโรยหน้า		
ผักสดมี มะเขือเปราะ ถั่วฝักยาว ผักชีลาว ฯลฯ		
ผักต้มมี ถั่วแปบ ดอกแค ฯลฯ		

วิธีทำ

1. ต้มถั่วแปบ มะเขือพวง และถั่วฝักยาว ในหม้อน้ำเดือดด้วยไฟกลางจนสุก ตักขึ้นใส่ในอ่างน้ำเย็น
2. ถั่วพริกขี้หนูแห้งในกระทะด้วยไฟอ่อนให้หอมและกรอบ ตักใส่ถ้วยไว้ จากนั้นถั่วหอมแดงและกระเทียมต่อจนสุกหอม ตักขึ้น แล้วจึงโขลกพริกขี้หนู หอมแดง และกระเทียม รวมกันจนละเอียด ใส่กะปิ โขลกต่อจนเข้ากัน ตักใส่ถ้วย พักไว้
3. หั่นถั่วแปบต้มชิ้นเล็ก ใส่โขลกรวมกับเครื่องที่โขลกไว้ ตามด้วยมะเขือพวง ถั่วฝักยาว และ เกลือ โขลกให้เข้ากันพอหยาบ ตักใส่ถ้วย พักไว้
4. รวนหมูสับในกระทะ ด้วยไฟกลางจนสุก เติมน้ำ ใส่ตำถั่วแปบ ผัดให้สุกทั่ว ปรุงรสด้วยน้ำปลา ชิมรส ให้พอดี ผัดพอแห้ง ปิดไฟ
5. ตักใส่ถ้วย โรยผักชีลาว เสิร์ฟกับผักสดและผักต้ม