

ห่อหนึ่งห่อไม้

เครื่องปรุง

หน่อไม้ไฟตงสับเส้นยาว	150	กรัม
เนื้อหมูสับ	1/4	ถ้วย
ข้าวคั่วโขลก	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมหั่นหยาบ ผักชีหั่นหยาบ อย่างละ	2	ต้น
ใบตองสำหรับห่อและไม้กลัด		

เครื่องแกง

พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ดออกแช่น้ำจนนุ่ม	3	เม็ด
เกลือป่น 1 ช้อนชา ตะไคร้ซอย	2	ต้น
กระเทียมไทย 15 กลีบ หอมแดงหั่น	3	หัว
ถั่วเน่าแผ่นปิ้งไฟพอหอม	1/2	แผ่น

วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกแกงโดยโขลกพริกแห้งกับเกลือให้ละเอียด ใส่ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง และ ถั่วเน่า โขลกรวมกันจนละเอียดเข้ากันดี ตักใส่อ่างผสม เตรียมไว้
2. ดมหน่อไม้จนหมดรสขื่น เทน้ำทิ้ง ล้างน้ำให้สะอาด พักในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ
3. เคล้าหน่อไม้ดมและเนื้อหมูสับในอ่างน้ำพริกแกงให้เข้ากัน ใส่ข้าวคั่ว น้ำปลา ต้นหอม และ ผักชี คลุกเคล้าให้เข้ากันดี
4. ฉีกใบตองเป็นแผ่นกว้าง 5 นิ้ว เช็ดให้สะอาด เจียนปลายให้แหลมทั้งสองด้าน วางช้อนสลับหัวท้าย ตักเครื่องที่ผสมใส่พอประมาณ ห่อเป็นทรงสูง ฉีกใบตองเป็นเตี๋ยคาทตรงกลาง กลัดด้วยไม้กลัดทำจนหมด เรียงใส่ลังถึง นำไปนึ่งในน้ำเดือดด้วยไฟกลางนานประมาณ 10 นาที หรือจนสุก
5. แกะห่อใบตองออก จัดใส่จาน เสิร์ฟร้อนๆ