

แกงซี่โครงหมูกับหัวปลี

เครื่องปรุง

ซี่โครงหมูอ่อน	350	กรัม
หัวปลีหั่นเฉียงยาว	100	กรัม
ผักชะอมเด็ด	1	ถ้วยตวง
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	4	ช้อนโต๊ะ

เครื่องแกง

พริกขี้หนูแห้ง	5	เม็ด
หอมแดงซอย	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมซอย	2	ช้อนโต๊ะ
ข่าซอยละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอย	2	ช้อนโต๊ะ
กะปิ	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1	ช้อนชา

โขลกส่วนผสมน้ำพริกแกงรวมกันให้ละเอียด

วิธีทำ

1. นำซี่โครงหมูมาล้างน้ำให้สะอาด ใสน้ำเปล่าลงในหม้อตั้งไฟให้เดือด ใส่ซี่โครงหมูลงไป เคี่ยวด้วยไฟกลางจนกระดูกหมูนิ่ม
2. ปอกเปลือกปลี หัวหัวปลีเฉียงยาว นำหัวปลีที่หั่นแล้วแช่น้ำที่ผสมน้ำมะนาวเพื่อไม่ให้ดำ
3. ใสน้ำพริกแกงลงในหม้อที่เคี่ยวซี่โครงหมูจนนิ่มแล้ว พอน้ำเดือดใส่หัวปลี ผักชะอมปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย น้ำปลา คนให้ทั่ว