

ผัดหมี่ชาวเหนือ

เครื่องปรุง

ขนมจีน	400	กรัม
มันหมูแข็ง	150	กรัม
ผักกาดองหั่นฝอย	$\frac{1}{2}$	ถ้วยตวง
กุยช่ายหั่นท่อนสั้น	$\frac{1}{2}$	ถ้วยตวง
ต้นหอมหั่นละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
ผักชีหั่นละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ
ถั่วงอก	1	ถ้วยตวง
มะนาว	2	ผล
ซีอิ๊วขาว	2	ช้อนโต๊ะ
เต้าเจี้ยว	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	$\frac{1}{2}$	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
พริกป่น	1	ช้อนชา
น้ำมันพืช	$\frac{1}{2}$	ถ้วยตวง
หัวปลีและใบบัวบก		

วิธีทำ

1. หั่นมันหมูแข็งเป็นชิ้นขนาดพอคำ นำมาเจียวให้เหลือง ตักกากหมูขึ้นพักไว้
2. นำขนมจีนมาแยกออกเป็นเส้นๆ และพักไว้
3. ตั้งกระทะให้ร้อนใส่น้ำมันลงไป พอน้ำมันร้อนใส่กระเทียมสับเจียวให้เหลืองหอม ใส่เต้าเจี้ยว น้ำตาลทรายลดไฟอ่อน
4. ใส่ขนมจีน ซีอิ๊วขาว และเกลือป่น คนให้ทั่ว
5. ใส่กากหมู ใบกุยช่าย ถั่วงอกลงผัดให้เข้ากัน
6. จัดเสิร์ฟโดยโรยด้วยต้นหอม ผักชี รับประทานกับผักกาดดอง พริกป่น หัวปลี ใบบัวบกและมะนาว