

หู้

เครื่องปรุง

ข้า้หั่นเป็นเส้น	4	ซ้อ้นโด้ะ
ตะไคร้ซอย	4	ซ้อ้นโด้ะ
กระเทียมและหอมแดง	4	ซ้อ้นโด้ะ
กะปิ	1	ซ้อ้นโด้ะ
เครื่องเทศ	1	ถูงเล็ก
พริกแห้ง	4	ซ้อ้นโด้ะ
มันหมู	$\frac{1}{2}$	กิโล
เนื้อหมู	1	กิโล
เครื่องใน	1	กิโล
หอมแดงซอย	$\frac{1}{2}$	กิโล
เลือดหมูสด	6	ถูง
ใบกระเพรา	30	ต้น
ใบตะไคร้	30	ต้น
หมีขาว	1	ซอง
กระเทียมดอง	2	ถูง

เครื่องเคียง

ใบมะกรูดทอดและยอดโกศลทอดกรอบ

วิธีทำ

1. นำข้า้กับตะไคร้ตำให้ละเอียด เสร็จแล้วนำใส่ถ้วยพักไว้
2. จากนั้นเอากระเทียมกับหอมแดง โขลกให้ละเอียด แล้วใส่ กะปิ 1 ซ้อ้นโด้ะ โขลกให้เข้ากัน
3. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมัน รอน้ำมันร้อน ใส่กระเทียม หอมแดง กะปิ ที่ตำด้วยกัลง ไปผัดจนกลิ่นหอม แล้วใส่ข้า้กับตะไคร้ที่โขลกกลงไป ใช้ไฟอ่อนค่อยผัดจนเหลือง หอม

4. นำเครื่องเทศที่ซื้อมา แยกเอาข้าวออก ตั้งกระทะด้วยไฟอ่อน คั่วจนหอม พักใส่จาน จากนั้นนำไปโบลกจนละเอียด
5. พริกแห้งนำมาคั่วไฟอ่อนๆ และต้องหมั่นคน จนพริกเริ่มสุก จากนั้นรอให้เย็น แล้วนำไปโบลกจนละเอียด
6. จะได้เครื่องเทศ 3 อย่าง คือ เครื่องเทศคั่ว, ข้าวคั่วคั่วคั่วกับหอมกระเทียมและพริกแห้งปั่น
7. หั่นมันหมูเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า แล้วนำลงทอดจนเหลือง กรอบ
8. หั่นเครื่องใน แล้วนำลงทอด จนเหลืองกรอบและพักไว้จนสะเด็ดน้ำมัน
9. นำหอมแดงซอยลงทอดจนเหลืองหอม
10. เอาเนื้อหมูมาสับให้ละเอียด
11. เตรียมเลือดหมูสดเทลงในหม้อ และนำไปกระเพราะลงใส่ในหม้อเลือด จากนั้นใช้มือขยำใบกระเพรากับเลือด จากนั้นนำไปตะไคร้มาขย่ำรวมกันในหม้อ
12. กรองให้ละเอียดโดยใช้กระชอนแล้วพักไว้
13. แยกกากใบกระเพรากับใบตะไคร้รวมทั้งเลือดบางส่วนที่เป็นก้อนไว้ ห้ามทิ้ง
14. เอาเลือดที่กรองสะอาดแล้วเทใส่หม้อ จากนั้นเอากากกระเพรา ใบตะไคร้และเลือดก้อนเล็กๆมาลงทอดที่น้ำมันร้อนๆ จนฟู ชาวบ้านเรียกว่า “รังนก”
15. เตรียมหมี่ขาว โดยตั้งกระทะ เเทน้ำมันไหม้ลงไป รอน้ำมันร้อนและนำหมี่ลงทอด รอจนขาวฟู นำขึ้นและพักใส่จานให้สะเด็ดน้ำมัน
16. นำกระเทียมคองมาซอยเป็นชิ้นเล็กๆ
17. ต้มน้ำเปล่ากับเกลือแล้วทิ้งไว้ให้เย็นแล้วเทใส่กาละมัง จากนั้นเตรียมเครื่องเทศ 3 ชนิดข้างต้นนำมาผสมเข้าด้วยกัน คนให้เข้ากัน เทลงในหม้อเลือด
18. ได้รสชาติพอดีแล้วเทหมูที่สับไว้ลงไป เทเครื่องใน กระเทียมคองลงไปตามด้วย มันหมูทอดกรอบและน้ำกระเทียมคอง โรยกระเทียมเจียม พร้อมทั้งผักเสิร์ฟ

ที่มาของข้อมูล

“หู้ยื้อนรอยของกินคนเมือง.” 2550. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ: 22 มีนาคม. จาก

<http://www.chiangmai108.com/b/index.php?showtopic=92>