

ลาบไก่

เครื่องปรุง

ไส้ไก่	100	กรัม
น้ำมันพืช	2	ถ้วย
หนังไก่	100	กรัม
เนื้ออกไก่สับ	350	กรัม
หอมแดงซอย	4	หัว
กระเทียมซอย	20	กลีบ
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
มะเขว่นคั่วโขลกละเอียด	2	ช้อนชา
ผักไผ่หั่นหยาบ	1/4	ถ้วย
ต้นหอมซอย	3	ต้น
ผักชีซอย	2	ต้น
กระเทียมเจียว	2	ช้อนโต๊ะ
ผักสดมี ผักไผ่ ผักชีฝรั่ง ถั่วฝักยาว ผักกาดทอง ใบโหระพา		
ใบบัวบก ผักเปตม ผักมันปลา ฯลฯ		

น้ำพริกลาบ

พริกขี้หนูแห้งคั่ว	25	เม็ด
ข่าซอยคั่ว	1	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอยคั่ว	2	ต้น
ขิงซอยคั่ว	2	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงหั่นคั่ว	4	หัว
กระเทียมซอยคั่ว	20	กลีบ
เกลือป่น กะปิเผา อย่างละ	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกลาบโดยโขลกพริกชี้หนู ข่า ตะไคร้ จิง เข้าด้วยกันให้ละเอียด ใส่หอมแดง กระเทียม เกลือ และกะปิ โขลกรวมกันจนละเอียดดี ตักใส่ถ้วย พักไว้
2. ล้างไส้ไก่ให้สะอาด ใช้มีดขูดเอาเมือกออก ล้างขยำกับเกลือหรือน้ำ แก้วสารส้มจนหมดกลิ่นคาว ใส่ลงต้มในหม้อน้ำเดือดด้วยไฟกลางจนสุก ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำ หั่นเป็นท่อนขนาด 1/2 นิ้ว ใส่จานไว้
3. ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลางจนร้อนใส่ไส้ไก่ต้ม ลงทอดจนเหลืองกรอบ ตักขึ้น พักไว้ จึงใส่หนังไก่ทอดต่อจนเหลืองกรอบ ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน บีบน้ำทิ้งทอดเป็นชิ้นเล็ก ใส่จานเตรียมไว้
4. ตักน้ำมันที่ทอดไก่ออกให้เหลือประมาณ 2 ช้อนโต๊ะ ใส่น้ำพริกลาบที่โขลก ผัดพอหอม ใส่เนื้อไก่ ผัดยี้ให้สุกทั่ว ปิดไฟ ตักใส่อ่างผสม ใส่หอมแดง กระเทียม เกลือ มะแขว่น คลุกเคล้าให้เข้ากัน ใส่ไส้ไก่ทอด หนังไก่ทอด ผักไผ่ ต้นหอม ผักชี เคล้าพอเข้ากัน
5. ตักใส่ถ้วยหรือจาน โรยกระเทียมเจียว เสิร์ฟกับผักสด