

จิ้นลาบ (ลาบหมู)

เครื่องปรุง

หมูเนื้อแดงสับ	200	กรัม
ไส้ต้นคัมหั่นบาง	$\frac{1}{4}$	ถ้วย
ไส้อ่อนคัมหั่นบาง	$\frac{1}{4}$	ถ้วย
ตับคัมหั่นบาง	$\frac{1}{4}$	ถ้วย
หนังหมูคัมหั่นชิ้นเล็ก สั้น	$\frac{1}{4}$	ถ้วย
ผักชีฝรั่งหั่นละเอียด	2	ช้อนโต๊ะ
ผักไผ่หั่นละเอียด	2	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมหั่นละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
ผักชีหั่นละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมเจียว	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมัน	$\frac{1}{4}$	ถ้วย

เครื่องแกง

พริกแห้งเผา	5	เม็ด
หอมแดงเผา	5	หัว
กระเทียมเผา	3	หัว
ข่าหั่นละเอียดคั่ว	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	2	ช้อนชา
ลูกผักชีคั่ว	1	ช้อนชา
ดีปลีคั่วโขลกละเอียด	$\frac{1}{2}$	ช้อนชา
ตะไคร้หั่นละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
มะแขว่นคั่ว	1	ช้อนชา
ปอกเปลือกหอม กระเทียม โขลกกับพริก เกลือ ใส่เครื่องที่เหลือทั้งหมด		
โขลกรวมกันอีกครั้งให้ละเอียด		

วิธีทำ

1. ผสมหมูสับกับเครื่องแกงเข้าด้วยกัน ใส่ไข่ต้ม ดับ ใส่อ่อน หนึ่งหมู คนให้ทั่ว ใส่น้ำมันหมู 1/4 ถ้วย คนให้ทั่ว
2. ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน ใส่กระเทียมเจียวให้หอม ใส่หมูที่ผสมไว้ ผัดให้สุก ถ้าอ่อนเค็มเติมเกลือ ใส่ผักไผ่ ผักชีฝรั่ง คนให้ทั่ว
3. ตักใส่ภาชนะ โรยด้วยต้นหอม ผักชี คนพอทั่ว ตักใส่จาน โรยด้วยกระเทียมเจียว เสิร์ฟกับ ผักชี ต้นหอม กะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว แตงกวา ผักไผ่ ใบสาระแหน่ ผักกาดคอง