

ยาสะนัด

เครื่องปรุง

ปลาร้าสับ	1	ซ็อนโตะ
น้ำ	1	ถ้วย
เนื้อหมูสับ	1/2	ถ้วย
ผักบุ้งไทยต้มหั่นท่อนขนาด 1 ซม.	1	ถ้วย
ถั้วฝักยาวต้มหั่นท่อนขนาด 1 ซม.	5	ฝัก
มะระจีนผ่าครึ่งหั่นบางต้มสุก	1/2	ลูก
มะเขือพวงต้มสุก	1/2	ถ้วย
หัวปลีต้มสุก	1/2	หัว
ถั่วงอกลวก	1	ถ้วย
น้ำมันพืช	2	ซ็อนโตะ
กระเทียมสับ	1	ซ็อนโตะ
น้ำปลา	1	ซ็อนโตะ
งาขาวคั่ว	2	ซ็อนโตะ
เครื่องแนมมี แคบหมู		

เครื่องแกง

พริกแห้งเม็ดใหญ่	7	เม็ด
กระเทียมไทย	30	กลีบ
หอมแดง	5	หัว
เกลือป่น	1	ซ็อนซา

วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกแกง โดยย่างพริกแห้งบนเตาถ่านด้วยไฟอ่อนให้หอมและกรอบ จากนั้นเผากระเทียม และหอมแดงต่อ จนสุกหอมและเปลือกไหม้เล็กน้อย แกะเปลือกที่ไหม้ออก โขลกพริกแห้ง กระเทียม หอมแดง และเกลือ รวมกัน จนละเอียด พักไว้

2. ต้มปลาร้ากับน้ำในหม้อด้วยไฟกลางจนเดือดปิดไฟ กรองเอาแต่น้ำ
ใส่ลงในหม้อใบเดิม ตั้งไฟต่อ ใส่เนื้อหมูสับ ต้มจนหมูสุก ปิดไฟ
3. ตักเนื้อหมูขึ้น โขลกรวมกับเครื่องแกงพอละเอียด ตักใส่อ่างผสม
ใส่ผักต้มทั้งหมด และน้ำปลาร้าเล็กน้อย คลุกเคล้าให้เข้ากัน
4. ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลาง ใส่กระเทียมลงเจียวพอเหลืองหอม ใส่ผัก
ที่ผสมไว้ ผัดให้ทั่ว ปรงรสด้วยน้ำปลา ชิมรสให้พอดี ปิดไฟ
5. ตักใส่จาน โรยงาขาวคั่ว เสิร์ฟกับเครื่องแนม