

แอ็บอ่องอ

เครื่องปรุง

สมองหมู	300	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง
ชีอิ้วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
ใบมะกรูดซอย	3	ช้อนโต๊ะ
ผักชีซอย	2	ต้น
ใบตองสำหรับห่อและไม่กัลัด		
ผักชีลาวสำหรับตกแต่ง		

เครื่องแกง

พริกชี้หนูแห้ง	25	เม็ด
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
พริกชี้หนูสด	3	เม็ด
ตะไกร้ซอย	2	ต้น
หอมแดงหั่น	3	หัว
กระเทียมหั่น	20	กลีบ
รากผักชีหั่น	2	ช้อนชา
ขมิ้นสดหั่น	1/2	ช้อนชา
ถั่วเน่าเมอะหรือกะปิ	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกแกงโดยโขลกพริกชี้หนูแห้งกับเกลือเข้าด้วยกันให้ละเอียด ใส่พริกชี้หนู ตะไกร้ หอมแดง กระเทียม รากผักชี ขมิ้น และ ถั่วเน่าหรือกะปิ โขลกรวมกันจนละเอียดเข้ากันดี ตักใส่อ่างผสมเตรียมไว้
2. ล้างสมองหมูให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็ก ใส่ลงในอ่างผสม เคล้ากับน้ำพริก ที่โขลกให้เข้ากัน ต่อยไข่ใส่เคล้าให้ทั่ว ปรงรสด้วยชีอิ้วขาว ใส่ใบมะกรูด และผักชี เคล้าพอทั่วอีกครั้ง

3. ฉีกใบตองเป็นแผ่นกว้าง 5 นิ้ว เช็ดให้สะอาด วางซ้อนสลับทางกัน
ตัดส่วนผสมใส่พอประมาณ ห่อพับเป็นรูปสี่เหลี่ยมแบนบาง กลัดด้วยไม้กลัด
ทั้งหมด นำไปย่างบนเตาถ่านด้วยไฟอ่อนจนสุก
4. แกะห่อใบตองออก จัดใส่จาน ตกแต่งด้วยผักชีลาว เสิร์ฟกับข้าวเหนียวนึ่ง
ร้อน ๆ