

แกงผักเหือดกับซี่โครงหมู

เครื่องปรุง

ซี่โครงหมู	500	กรัม
ผักเหือด	300	กรัม
มะเขือเทศลูกเล็ก (มะเขือส้ม)	300	กรัม
น้ำมะขามเปียก	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำ	3	ถ้วย

เครื่องแกง

พริกแห้ง	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมซอย	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	2	ช้อนชา
หอมแดงซอย	3	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้หั่นฝอย	2	ช้อนโต๊ะ
กะปิ	1	ช้อนชา

โขลกเครื่องแกงทั้งหมดรวมกันให้ละเอียด

วิธีทำ

- ล้างซี่โครงหมู ล้างเป็นชิ้น
- ใส่น้ำลงในหม้อ ตั้งไฟให้เดือด ใส่ซี่โครงหมู เคี่ยวให้นุ่ม
- ล้างผักเหือด เลือกเอาส่วนแก่ออก ใส่กระชอน พักไว้
- ใส่เครื่องแกงลงในหม้อ พอเดือดอีกครั้งใส่ผักเหือด
- ล้างมะเขือเทศให้สะอาด พักไว้
- ผักเหือดนุ่ม ใส่มะเขือเทศ พอเดือดใส่น้ำมะขามเปียก น้ำปลา คนให้ทั่ว ปิดไฟ