

จิ้นปิ้ง ตับปิ้ง

เครื่องปรุง

เนื้อหมูส่วนสันนอก	250	กรัม
ตับหมู	250	กรัม
รากผักชีหั่น	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมไทย	10	กลีบ
เกลือป่น	$\frac{1}{4}$	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนชา
ซีอิ๊วดำ	1	ช้อนชา
ใบผักชีสำหรับตกแต่ง		
ไม้สำหรับเสียบ		

วิธีทำ

- ล้างเนื้อหมูหั่นเป็นสี่เหลี่ยมหน้าขนาด 0.5 ซม. ยาว 2 นิ้ว ใส่อ่างผสมไว้ ส่วนตับหมูล้างแล้วหั่นชิ้นขนาดเท่ากับเนื้อหมู ใส่อ่างผสมเดียวกันเตรียมไว้
- โขลกรากผักชี กระเทียมและเกลือ เข้าด้วยกันให้ละเอียด ตักใส่อ่างเนื้อหมูและตับหมูที่เตรียมไว้เคล้าให้ทั่ว ใส่ซีอิ๊วขาวและซีอิ๊วดำ เคล้าให้เข้ากัน หมักไว้นานประมาณ 1 ชั่วโมง
- เสียบเนื้อหมูกับตับหมูแยกไม้กันจนเต็มไม้ ย่างบนเตาถ่านด้วยไฟอ่อนจนสุก
- จัดใส่จาน ตกแต่งด้วยใบผักชี เสริฟกับข้าวเหนียวนึ่งร้อนๆ