

น้ำพริกน้ำหน่อ

เครื่องปรุง

หน่อไม้ไร้สด	300	กรัม
พริกหนุ่ม	5	เม็ด
กระเทียมไทย	3	หัว
หอมแดง	4	หัว
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1	ช้อนชา
เนื้อหมูสามชั้นหั่นชิ้นเล็กทอดกรอบ	½	ถ้วย
น้ำซาวข้าวสำหรับหมักหน่อไม้		
ผักสดมี มะเขือเปราะ แตงกวา ขอดมะกอก ฯลฯ		
เครื่องแนมมี แคบหมู		

วิธีทำ

1. ทำน้ำหน่อโดยนำหน่อไม้ไร้สดมาขูดเป็นเส้นฝอย ใส่ในอ่างผสม หมักกับน้ำซาวข้าวให้ทั่ว ปิดฝาทิ้งไว้ 1-2 คืน แล้วนำไปต้มในหม้อด้วยไฟอ่อนจนน้ำแห้งและหน่อไม้สุกและ
2. เผาพริกหนุ่ม กระเทียม หอมแดง นบเตาถ่านด้วยไฟอ่อนจนสุกหอมและเปลือกไหม้ ลอกเปลือกที่ไหม้ ออก โขลกเครื่องที่เผาทั้งหมดรวมกันพอหยาบ
3. ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลางจนร้อน ใส่น้ำพริกที่โขลก ผัดพอหอม ตักหน่อไม้ต้ม ใส่ ผัดพอสุกทั่วปรุงรสด้วยเกลือ ชิมให้พอดี ใส่น้ำมันหมูสามชั้นทอด ผัดพอเข้ากัน ปิดไฟ
4. ตักใส่ถ้วย เสิร์ฟกับผักสดและเครื่องแนม