

แกงหน่อไม้ดอง

เครื่องปรุง

หน่อไม้ดองชนิดหั่นเส้นยาว 300 กรัม หั่นเฉพาะ	100	กรัม
น้ำ 4 ถ้วย เนื้อหมูสามชั้นหั่นชิ้นพอคำ	100	กรัม
ซีอิ๊วขาวอ่อนสับชิ้นพอคำ 100 กรัม เกลือป่น	1 ½	ช้อนชา
แมงลักเด็ดใบ ½ ถ้วย ต้นหอมหั่นท่อนขนาด 1 ซม.	2	ต้น
ผักชีหั่นท่อนขนาด 1 ซม.	2	ต้น
ผักชีลาวและผักชีหั่นสำหรับโรยหน้า		

เครื่องแกง

พริกหนุ่ม 2 เม็ด พริกชี้ฟ้าสีแดง	1	เม็ด
เกลือป่น 1 ช้อนชา ข่าหั่นละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอย 2 ต้น กระเทียมไทย	15	กลีบ
หอมแดงหั่น 2 หัว ถั่วเน่าแผ่นปิ้งไฟพอหอม	½	แผ่น

วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกแกงโดยโขลกพริกหนุ่ม พริกชี้ฟ้า และ เกลือ เข้าด้วยกันจนละเอียด ใส่ ข่า ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง และถั่วเน่า โขลกรวมกันจนละเอียดเข้ากันดี ตักใส่ ถ้วย พักไว้
2. ล้างหน่อไม้ดองให้สะอาด พักในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นล้างหั่นเฉพาะเอาดิน ออกให้หมด พักในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ
3. ต้มน้ำในหม้อด้วยไฟกลาง ใส่หน่อไม้ดอง ต้มสักครู่จนหน่อไม้สุก กรองน้ำออก ใส่ น้ำพริกแกงที่โขลก คนให้ทั่ว ใส่เนื้อหมูสามชั้น และซีอิ๊วขาว เคี่ยวสักครู่จน เนื้อหมูสุกนุ่ม ใส่หั่นเฉพาะ พริกแห้งสุก ปรุงรสด้วยเกลือ ชิมรสให้พอดี ใส่ใบ แมงลัก ต้นหอม และผักชี ปิดไฟ
4. ตักใส่ถ้วย โรยผักชีลาวและผักชี เสิร์ฟพร้อมๆ