

แกงหยวกกล้วยใส่วุ้นเส้น

เครื่องปรุง

หยวกกล้วย 2 ท่อน น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
สะโพกไก่สับชิ้นพอคำ 250 กรัม น้ำ	4	ถ้วย
วุ้นเส้นแห้งแช่น้ำจนนุ่มตัดท่อนสั้น	100	กรัม
เกลือป่น	$\frac{1}{2}$	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมและผักชีซอย	2	ช้อนโต๊ะ

เครื่องแกง

พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ดออกแช่น้ำจนนุ่ม	3	เม็ด
เกลือป่น 1 ช้อนชา ตะไคร้ซอย	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมไทย 20 กลีบ หอมแดงหั่น	3	หัว
ปลาร้าสับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกแกงโดยโขลกพริกแห้งกับเกลือให้ละเอียด ใส่ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง โขลกเข้าด้วยกัน ให้ละเอียด ใส่ปลาร้า โขลกรวมกันจนละเอียดดี ตักใส่ถ้วย พักได้
2. เลือกกานนอกของหยวกกล้วยจนเหลือแกนอ่อนตรงกลาง หั่นเป็นแท่งเล็กยาว ใส่ในอ่างผสม ล้างแล้วใช้ตะเกียบปั่นเอาเส้นใยออก พักในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ
3. ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลาง ใส่หยวกกล้วย เคี่ยวจนหยวกกล้วยสุกนุ่ม ใส่วุ้นเส้น ปรุงรสด้วยเกลือ ชิมรส ให้พอดี พอวุ้นเส้นสุก ปิดไฟ
4. ตักใส่ถ้วย โรยต้นหอมและผักชี เสิร์ฟ