

ต้มขม

เครื่องปรุง

เนื้อวัวส่วนสะโพก	300	กรัม
ตับวัว ม้ามวัว อย่างละ	100	กรัม
ขอบกระดิ่ง ใส่วัว อย่างละ	100	กรัม
น้ำมันพืช	1	ช้อนชา
น้ำพริกแกงอ่อม	2 – 3	ช้อนโต๊ะ
น้ำ 8 ถ้วย ข่าหั่นแว่น	3	แว่น
ตะไคร้หั่นท่อนขนาด 2 นิ้ว ทูบ	2	ต้น
มะแขว่นโขลก 1 ½ ช้อนชา น้ำปลา	1 ½	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น ½ ช้อนโต๊ะ ใบมะกรูด	3	ใบ
ผักไผ่เด็ดใบหั่นหยาบ	¼	ถ้วย
พริกป่นคั่วน้ำมัน	2	ช้อนชา
ต้นหอมและผักชีซอย	2	ช้อนโต๊ะ
จี๊เพ็ลลียหรือดีวัวสำหรับปรุงรส	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ล้างเนื้อวัวและตับวัวให้สะอาด จากนั้นล้างม้ามกับขอบกระดิ่งและใส่น้ำปูนแดงจนสะอาดและไม่มีกลิ่น หั่นแต่ละอย่างเป็นชิ้นพอคำ ใส่จาน พักไว้
- ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟปานกลาง ใส่น้ำพริกแกงอ่อม ผัดให้หอม ปิดไฟ ตักใส่หม้อ เติมน้ำ คนให้เข้ากันยกขึ้นตั้งบนไฟกลาง ใส่ข่า ตะไคร้ พอเดือดใส่เนื้อวัว ตับ ม้าม ใส้ เคี่ยวด้วยไฟอ่อนจนเนื้อวัวและเครื่องในสุก ใส่มะแขว่น ปรุงรสด้วยน้ำปลา เกลือ และจี๊เพ็ลลีย หรือ ดีวัว ชิมรสให้เค็มและออกรสขมเล็กน้อย จิกใบมะกรูดใส่ ใส่ผักไผ่ ปิดไฟ
- ตักใส่ถ้วย ใส่พริกป่นคั่วน้ำมัน โรยต้นหอมและผักชี เสริฟร้อนๆ