

ยำผักเหือด

เครื่องปรุง

ผักเหือดต้ม	2	ถ้วย
น้ำ 1 ถ้วย ปลาแร่สับ	1	ช้อนโต๊ะ
เนื้อหมูสับ มะเขือส้มบุบ อย่างละ	½	ถ้วย
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ ซีอิ้วขาว อย่างละ	1	ช้อนโต๊ะ

เครื่องแกง

พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ดออกแช่น้ำจนนุ่ม	2	เม็ด
เกลือป่น 1 ช้อนชา ข่าหั่นละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอย 2 ช้อนโต๊ะ กระเทียมไทย	10	กลีบ
หอมแดงหั่น	3	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกแกงโดยโขลกพริกแห้งกับเกลือเข้าด้วยกัน ใส่ข่าตะไคร้ โขลกรวมกันจนละเอียด ใส่กระเทียมและหอมแดง โขลกรวมกันจนละเอียดเข้ากันดี ตักใส่อ่างผสม พักไว้
2. หั่นผักเหือดหยาบๆ บีบเอาน้ำออก ใส่ในอ่างน้ำพริกแกง คนให้เข้ากันทั่ว
3. ต้มน้ำในหม้อด้วยไฟกลาง ใส่น้ำปลาแร่ ต้มจนเดือด กรองเอาแต่น้ำ ใส่น้ำปลาแรกลงในหม้อใบเดิม ตั้งไฟต่อ ใส่เนื้อหมูสับ พอหมูสุก ใส่ผักเหือดที่ผสมน้ำพริกแกง คนให้เข้ากัน ใส่เมื่อเขือส้มเคี้ยวสักครู่ ปิดไฟ
4. ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลางพอร้อน ใส่กระเทียมลงเจียว จนเหลืองหอม ใส่ผักเหือดต้ม ผัดพอทั่ว ปรุงรสด้วยซีอิ้วขาว ชิมรสให้พอดี ปิดไฟ
5. ตักใส่ถ้วย เสิร์ฟ