

ข้าวกันจิ้น

เครื่องปรุง

น้ำเล็ดหมู	1/2	ถ้วย
ใบตะไคร้	2	ต้น
ข้าวสวย	3	ถ้วย
เนื้อหมูสับ	1	ถ้วย
เกลือป่น	1	ช้อนชา
กระเทียมเจียว	1/4	ถ้วย
มะนาวหั่นชิ้น	5	ลูก
ใบผักชีสำหรับตกแต่ง		
เครื่องเคียงมี หอมแดงซอย แตงกวา และพริกขี้หนูแห้งทอด		
ใบตองสำหรับห่อและตอก		

วิธีทำ

1. ขยำนํ้าเล็ดหมูกับใบตะไคร้ในอ่างผสมให้เข้ากัน เอาใบตะไคร้ทิ้ง กรองนํ้าเล็ดหมูใส่อ่างผสมอีกใบ ใส่ข้าวสวย เคล้าให้เข้ากัน ใส่เนื้อหมูสับและเกลือ เคล้าให้เข้ากันทั่ว
2. ฉีกใบตองกว้าง 6 นิ้ว เช็ดให้สะอาด วางซ้อนกัน ตักข้าวใส่ตรงกลางพอประมาณ จับใบตองด้านซ้าย ขวา เข้าหากัน ห่อเป็นรูปสี่เหลี่ยมทรงสูง มัดด้วยดอกให้แน่น ทำจนหมดเรียงใส่ลังถึง นำไปนึ่งในนํ้าเดือดไปไฟแรงนานประมาณ 20 – 25 นาที หรือจนสุก
3. แกะใบตองออก จัดใส่จาน โรยกระเทียมเจียว วางมะนาวข้างๆ ตกแต่งด้วยใบผักชี เสิร์ฟกับเครื่องเคียง