

แกงหน่อไม้ส้มกับปลาชวย

เครื่องปรุง

ปลาชวย	300	กรัม
หน่อไม้ส้ม	200	กรัม
ผักชีหั่นหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมหั่นหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้หั่นเฉียง	$\frac{1}{4}$	ถ้วยตวง
น้ำปลา	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	4	ถ้วยตวง

เครื่องแกง

พริกแห้งแกะเมล็ดแช่น้ำ	3	เม็ด
ตะไคร้หั่นละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
ข่าหั่นละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมซอย	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	$\frac{1}{2}$	ช้อนชา

โขลกส่วนผสมน้ำพริกแกงรวมกันให้ละเอียด

วิธีทำ

1. นำปลาชวยมาล้างให้สะอาดและหั่นเป็นชิ้นขนาดพอคำ
2. ล้างหน่อไม้ส้มด้วยน้ำสะอาด 1 ครั้ง นำหน่อไม้ใส่หม้อเติมน้ำเปล่าตั้งไฟอ่อน เคี่ยวจนหน่อไม้นุ่ม ใส่ตะไคร้
3. พอน้ำเดือดใส่น้ำพริกแกงคนให้ทั่ว พอเดือดอีกครั้งใส่ปลาชวย พอปลาสุก โรยผักชี ต้นหอม ปิดไฟ

หมายเหตุ แกงหน่อไม้สามารถใช้ปลาชนิดอื่นแทนได้ เช่น ปลาช่อน