

แกงกระด้าง

เครื่องปรุง

ขาหมู	800	กรัม
ผงวุ้น	3	ช้อนชา
รากผักชี	3	ราก
น้ำปลา	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	4 – 5	ถ้วยตวง

เครื่องแกง

พริกขี้หนูแห้ง	5	เม็ด
หอมแดงซอย	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมซอย	2	ช้อนโต๊ะ
จิงหอย	1	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอย	2	ช้อนโต๊ะ
ขมิ้นซอย	1	ช้อนชา
เกลือป่น	1	ช้อนชา
กะปิ	1	ช้อนชา

โขลกส่วนผสมสมุนไพรเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด

วิธีทำ

- ล้างขาหมูให้สะอาด นำขาหมูลงต้มจนกระทั่งขาหมูนิ่ม ตักขึ้นพักไว้
- นำน้ำเปล่าใส่ลงในหม้อ พอน้ำเดือดใส่รากผักชี น้ำพริกแกงและขาหมูที่ต้มจนนิ่มแล้วลงไป ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลทราย
- นำผงวุ้นมาละลายน้ำใส่ลงในหม้อ คนให้ทั่ว ปิดไฟพักไว้ให้เย็น ตักใส่ภาชนะ นำเข้าตู้เย็น เมื่อขาหมูแข็งเป็นวุ้นแล้วจึงตัดเสิร์ฟ