

ผัดหน่อไม้ไร่

เครื่องปรุง

หน่อไม้ไร่ต้มสุก	5	หน่อ
หมูสับ	¼	ถ้วยตวง
ต้นหอมหั่นหยาบ	2	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นเฉียง	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ

เครื่องแกง

หอมแดงซอย	2	ช้อนโต๊ะ
พริกหนุ่ม	1	เม็ด
กระเทียมซอย	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1	ช้อนชา
กะปิ	1	ช้อนชา

โขลกส่วนผสมน้ำพริกแกงรวมกันให้ละเอียด

วิธีทำ

- นำหน่อไม้ไร่มาชุบโดยใช้ส้อมและหั่นเป็นท่อนสั้นๆ
- ตั้งกระทะให้ร้อนใส่น้ำมันลงไป พอน้ำมันร้อนใส่พริกแกงลงไปผัดให้หอมใส่หมูสับผัดให้สุก
- ใส่หน่อไม้ไร่ พริกชี้ฟ้าแดง ต้นหอม ผัดให้ทั่ว