แกงขนุน



ส่วนผสม

1. ขนุนอ่อน	300 กรัม
2. ซี่โครงหมูสับ	100 กรัม
3. มะเขือเทศลูกเล็ก	5-10 ลูก
4. ชะอมเด็ด	1/2 ถ้วย
5. ชะพลูหั่นหยาบ	1/2 ถ้วย
6. ชะอมหั่นหยาบ	1/2 ถ้วย

เครื่องแกง

1. พริกแห้ง	5 เม็ด
2. กระเทียม	5 กลีบ
3. หอมแดง	5 หัว
4. กะปิ	1 ช้อนชา
5. เกลือ	1 ช้อนชา
6. ผงปรุงรส	1/2 ช้อนชา



วิธีทำ

1. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด โดยให้โขลกพริกแห้ง กับเกลือ ให้ละเอียดก่อน
2. เคี่ยวกระดูกหมู ในน้ำเดือด แล้วละลายเครื่องแกงลงในน้ำเดือด
3. ต้มจนหมูนุ่ม
4. ใส่ขนุน ต้มให้ขนุนนุ่ม ปรุงรสด้วยเกลือ และผงปรุงรส
5. ใส่มะเขือเทศ ชะอม และใบชะพลู คนให้เข้ากัน พอผักสุก ปิดไฟ