

แกงข้าวจิ้งหอย



ส่วนผสม

เครื่องแกง

- | | |
|--------------|----------|
| 1. หอยขม | 300 กรัม |
| 2. ข้าวคั่ว | 1/2 ถ้วย |
| 3. ใบตำลึง | 1/2 ถ้วย |
| 4. ใบชะพลู | 1/2 ถ้วย |
| 5. ผักเผ็ด | 1/2 ถ้วย |
| 6. ยอดมะรุ่ย | 1/2 ถ้วย |

- | | |
|-------------|------------|
| 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. ล้างหอยให้สะอาด ลวกหอย แล้วแกะฝาปิดหน้าหอยออก แล้วพักไว้
3. ตังน้ำให้เดือด แล้วนำเครื่องแกงละลาย
4. นำหอยที่พักไว้ลงต้มอีกครั้ง รอนสุก
5. ใส่ผักที่เตรียมไว้ ต้มประมาณ 8 นาที
6. ปรับรสตามชอบ แล้วเติมข้าวคั่ว ค่อยๆ เติมน้ำน้อย จนน้ำขุ่น
7. ต้มจนข้าวคั่วสุก แล้วปิดไฟ