

แกงผักเซียงดา



เครื่องแกง

ส่วนผสม

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

- | | |
|---------------|----------|
| 1. ปลาแห้ง | 100 กรัม |
| 2. ผักเชียงดา | 3 ถ้วย |
| 3. มะเขือเทศ | 3 ลูก |

วิธีทำ

1. นำน้ำตั้งไฟจนเดือด ใส่ปลาแห้งเคี้ยวทิ้งไว้
2. โขลกเครื่องแกงให้ละเอียด แล้วนำไปละลายใน
น้ำซุ๊ป
3. นำปลาแห้งออกมาพักไว้ แล้วเลือกแต่ส่วนเนื้อ
กลับไปต้ม จนนุ่ม
4. ใส่ผักเชียงดา ต้มจนผักสุก ปรุงรส ปิดไฟ

