แกงหอยขม



เครื่องแกง

1. พริกแห้ง	3	เม็ด
2. กระเทียม	10	กลีบ
3. หอมแดง	5	หัว
4. กะปี	1	ช้อนชา
5. เกลือ	1/2	ช้อนชา

ส่วนผสม

1. หอยขม	300	กรัม
2. ใบชะพลูหั่น	1	ถ้วย
3. ใบชะอม	1/2	ถ้วย
4. ตะไคร้ทุบ	1	หัว
5. ข่าอ่อนหั่น		1/4

วิธีทำ

1. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด
2. ล้างหอยขมให้สะอาด แล้วตัดก้นหอยออก
3. ตั้งน้ำให้เดือด ทุบตะไคร้ ข่า ลงไปต้ม ใสเครื่องแกง
4. ใส่หอยลงไปต้ม เคี่ยวต่อจนหอยสุก
5. ใส่ใบชะพลู ชะอม คนให้ทั่ว
6. ต้มจนผักสุก ปรุงรสเพิ่ม ปิดไฟ

