

ขนมจีนน้ำเงี้ยว



เครื่องแกง

ส่วนผสม

1. พริกแห้ง	10	เม็ด	1. ขนมหจีน	1	กิโลกรัม
2. รากผักชี	10	ต้น	2. หมูบดหยาบ	300	กรัม
3. กระเทียม	10	กลีบ	3. กระตุมหมู	100	กรัม
4. หอมแดง	10	หัว	4. เลือดไก่ต้ม	1	ก๊อน
5. กะปิ	3	ช้อนโต๊ะ	5. มะเขือเทศลูกเล็ก	10	ลูก
6. เกลือ	3	ช้อนชา	6. ดอกจิวแห้ง	10	ดอก

เครื่องเคียง

1. กระเทียมเจียว
2. ต้นหอม ผักชีซอย
3. พริกขี้หนูแห้งทอด
4. มะนาว
5. ถั่วงอก
6. ฝักกาดทอง



วิธีทำ

1. ต้มน้ำให้เดือด ใส่ซี่โครงหมู ดอกจิว เคี้ยวไฟอ่อน
2. โขลกพริกแกง พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง กระปี่ รากผักชี รวมกันให้ละเอียด
3. เจียวกระเทียมในน้ำมันให้พอหอม นำพริกแกงไปผัดจนหอม นำหมูบดลงไปผัดรวมจนหมูหุด
4. เทเครื่องผัดผสมกับน้ำซุปลกระดูกหมู และดอกจิว เคี้ยวต่อจนเดือด



5. ใส่เลือดหมูหั่นเป็นลูกเต๋า ต้มให้เดือด ปรุงรสตามชอบ แล้วเติม มะเขือเทศ ผ่าซีก ต้มจนมะเขือเทศสุก ปิด