

คั่วผักจุมปา



เครื่องแกง

ส่วนผสม

1. พริกแห้ง	7	เม็ด	1. ผักจุมปา	200 กรัม
2. กระเทียม	7	กลีบ	2. แคมหมูติดมัน	1 ถ้วย
3. ป่าหั่น	1	ช้อนโต๊ะ	3. น้ำมันพืช	1 ช้อนโต๊ะ
4. ตะไคร้ซอย	1	ช้อนโต๊ะ	4. ป่าหั่นแฉ่น	1/2 ถ้วย
5. กะปิ	1/2	ช้อนโต๊ะ	5. หอมแดงหั่นแฉ่น	1/2 ถ้วย
6. เกลือ	1/2	ช้อนโต๊ะ		



วิธีทำ

1. ล้างผักให้สะอาด แล้วนำผักจุ่มพาลวกในน้ำเดือด ตักขึ้น พักไว้ บีบให้เป็นก้อน



2. หั่นผักให้ละเอียด

3. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด

4. ทูบแคบหมูให้เป็นชิ้นเล็กๆ เตรียมทุกอย่างรวมกันในถ้วย เพื่อนำไปผัด

5. เจียวกระเทียมให้เหลือง แล้วเทของที่เตรียมไว้ลงผัดจนมีกลิ่นหอม ปิดไฟ

