

คั่วโฮะ



ส่วนผสม

- | | |
|---------------|----------|
| 1. แงอั้งเล | 2 ถ้วย |
| 2. หม่อไม้ดอง | 1 ถ้วย |
| 3. ตะไคร้ซอย | 1/2 ถ้วย |
| 4. หอมแดงซอย | 1/2 ถ้วย |
| 5. พริกขี้หนู | 10 เม็ด |
| 6. วุ้นเส้น | 1/2 ถ้วย |
| 7. ถั่วงอกยาว | 1/2 ถ้วย |
| 8. ฝักหละ | 1/2 ถ้วย |
| 9. ตำลึง | 1/2 ถ้วย |
| 10. มะเขือพวง | 1/4 ถ้วย |
| 11. ฝักอื่นๆ | ตามชอบ |



วิธีทำ



1. หั่นผัก แล้วล้างให้สะอาด
เตรียมแกงฮังเล หมู่ม้าตอง



2. ตั้งน้ำมันจนร้อน แล้วน้ำหอมแดง ลงทอดจนหอม

3. ใส่แกงฮังเล หมู่ม้าตอง ตะไคร้ หอมแดง ถั่วลิสงคั่ว
ขิงซอย พริกขี้หนู ลงไปผัด จนหอม เติมนงกระหรี

4. ใส่ผักที่เตรียมไว้
แล้วเติมน้ำเล็กน้อย

5. ใส่วุ้นเส้น รอกจนสุก
ปรุงรสเพิ่ม ปิดไฟ

