

จอผักกาด



เครื่องแกง

- | | |
|-----------------|------------|
| 1. พริกแห้ง | 3 เม็ด |
| 2. หอมแดง | 3 หัว |
| 3. กระเทียม | 5 หัว |
| 4. กระปิ | 1 ช้อนชา |
| 5. เกลือ | 1/2 ช้อนชา |
| 6. ถั่วเน่าแผ่น | 2 แผ่น |

ส่วนผสม

- | | |
|-------------------|----------|
| 1. ผักกาดกวางตุ้ง | 2 ถ้วย |
| 2. กระดุกหมู | 300 กรัม |
| 3. มะขามเปียก | 50 กรัม |



วิธีทำ

1. โขลกกระเทียม หอมแดง กะปิ เกลือ รวมกันให้ละเอียด
นำลงไปผัดกับน้ำมัน ให้หอม
2. ใส่กระต่ายลงไปผัด จนหมูหตุตัว
3. ตั้งน้ำให้เดือด เทเครื่องผัดลงไปต้ม เคี่ยวจนหมูสุก
4. ใส่ผักกาดขาวตุง รอให้ผักยุบตัว
5. นำน้ำต้มมาละลายมะขามเปียก
ให้มีน้ำ ตักส่วนน้ำมะขามเปียก
เติมตามความชอบ
6. เคี่ยวจนผักกาดเปลี่ยนเป็นสีเหลือง
7. นำพริกแห้งมาทอดไฟกลาง จนกรอบ ใช้โรยหน้า

