
ห่อนึ่งไก่

ส่วนผสม

1. ไก่สับชิ้น	300 กรัม
2. วุ่นเส้น	1

เครื่องแกง

1. ตะไคร้	1 หัว
2. ข่าซอย	1/2 ถ้วย
3. พริกแห้ง	7 เม็ด
4. กระเทียม	7 กลีบ
5. หอมแดง	5 หัว
6. ขมิ้นซอย	1/2 ถ้วย
7. กะปิ	1/2 ช้อนโต๊ะ
8. เกลือ	1/2 ช้อนชา

วิธีทำ

1. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด ชิม และปรุงรสเพิ่ม

2. ตัดวุ่นเส้นให้เป็นท่อนสั้น

3. นำไก่สับ และวุ่นเส้นคลุกเคล้ารวมกับเครื่องแกง เติมน้ำเล็กน้อย (แล้วแต่ความชอบหากชอบแห้งไม่ต้องเติมน้ำ)

4. นำมาห่อด้วยใบตอง 2 ชั้น

5. นำไฟนึ่งไปกลาง แระมาณ 1 ชั่วโมง ไฟอ่อน 30 นาที ปิดไฟ

