
ไส้อั่ว

ส่วนผสม

1. เนื้อหมูบด	1	กิโลกรัม
2. ไส้หมู	300	กรัม
3. ใบมะกรูด	10	ใบ
4. ต้นหอม ผักชี	1	ถ้วย

เครื่องแกง

1. พริกแห้ง	10	เม็ด
2. ข่าหั่น	1	ช้อนโต๊ะ
3. ตะไคร้ซอย	2	ช้อนโต๊ะ
4. หอมแดง	10	หัว
5. กระเทียม	20	กลีบ
6. ขมิ้น	1/2	ถ้วย
7. กะปิ	2	ช้อนโต๊ะ
8. เกลือ	1	ช้อนชา



วิธีทำ

1. ล้างใส้หมูให้สะอาด โดยกลับด้านในออกมาด้านนอก นำไปแช่ในน้ำส้มสายชู ใส้จะใสขึ้น แล้วกลับด้านให้เหมือนเดิม

2. โขลกเครื่องแกง รวมกันให้ละเอียด





3. คลุกเคล้า เครื่องแกงเข้ากับ ผักซี ต้นหอม ใบมะกรูด ซอย เนื้อหมูบด

4. นำหมูบดที่คลุกแล้ว มากรอกใส่ใส้หมู เมื่อกรอกจนเต็มแล้ว บีบให้แน่น แล้วมัดปลายใส้

5. นำใส้อั่วทีได้ไปย่างไฟอ่อนๆ จนสุก เหลือทั่วทั้งเส้น



