
แอ็บอีฮวก

ส่วนผสม

1. ลูกอ๊อด	200	กรัม
2. ใบขิง	1/2	ถ้วย

เครื่องแกง

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





วิธีทำ

1. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด



2. ล้างลูกอ๊อดให้สะอาด ใส่ภาชนะ ใส่เครื่องแกง ใส่ใบขิง ซอย ลงคลุกเคล้าให้เข้ากัน
3. ห่อด้วยใบตอง 2 ชั้น
4. นำไปย่างไฟอ่อนๆ
5. ย่างจนกระทั่งใบตองเหลืองเกรียม คอยกลับด้าน ใช้เวลาประมาณ 30-45 นาที



