
แอ็บอ่องอ

ส่วนผสม

1. สมองหมู	300	กรัม
2. ใบมะกรูดซอย	2	ช้อนโต๊ะ
3. ผักชีซอย	2	ช้อนโต๊ะ
4. ต้นหอมซอย	2	ช้อนโต๊ะ

เครื่องแกง

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



วิธีทำ

1. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด
2. นำเครื่องแกงลงผสมกับสมองหมู คลุกเคล้าให้เข้ากัน
3. ใส่ใบมะกรูดซอย ลงคลุกเคล้าให้เข้ากัน
4. ใส่ผักชีต้นหอมซอย ลงคลุกเคล้าให้เข้ากัน
5. เตรียมใบตอง กว้าง 8 นิ้ว วางซ้อนกันสองชั้น ตักส่วนผสมใส่ลงตรงกลางใบตอง
6. ห่อเป็นรูปสี่เหลี่ยม
7. นำไปย่างไฟอ่อนๆ
8. ย่างจนกระทั่งใบตองเหลืองเกรียม คอยกลับด้าน ใช้เวลาประมาณ 30-45 นาที



