ลาบหมู



ส่วนผสม

1. เนื้อหมูสันใน	300 กรัม	
2. เครื่องในหมู	200 กรัม	
3. เลือดหมู	1/2 ถ้วย	
4. ผักไผ่	2 ช้อนโต๊ะ	
5. ตะไคร้	2 หัว	
6. กระเทียม	5 กลีบ	
7. หอมแดง	5 หัว	
8. พริกลาบ	3 ช้อนโต๊ะ	
9. กระปิ	1 ช้อนโต๊ะ	

เครื่องเคียง

1. ผักกาดขาว
2. มะเขือเปราะ
3. ยอดมะกอก
4. เล็บครุฑ
5. ผักคาวตอง



วิธีทำ

1. นำตะไคร้ กระเทียม หอมแดง กะปิ มาย่างไฟให้สุกหอม แล้วนำไปโขลกรวมกันให้ละเอียด
2. สับเนื้อหมูปนกับเลือดหมู จนเนื้อละเอียด เหนียว





3. ต้มเครื่องในหมูจนสุก แล้วหั่นเครื่องในหมูต้มและหนังหมูต้มเป็นชิ้นบางๆ
4. ผสม น้ำต้มเครื่องในหมู พริกลาบ คนให้เข้ากัน ใส่หมูสับ ละเอียดลงคลุกเคล้าให้เข้ากัน
5. ใส่ผักไผ่ซอย และผักชีต้นหอมซอย คลุกเคล้าให้เข้ากัน



6. ปรุงรสเพิ่ม ด้วยพริกลาบ เกลือ ตามชอบ โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว