

ส้มจืดเผกฉะ



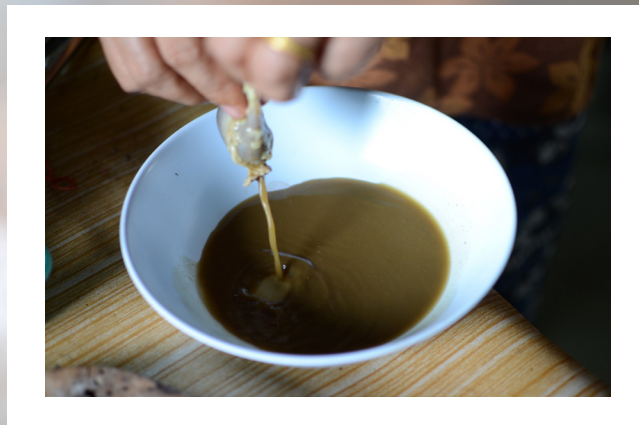
ส่วนผสม

1. เนื้อควาย	200	กรัม
2. เครื่องใน	200	กรัม
3. พริกlaub	3	ช้อนโต๊ะ
4. น้ำพืยต้ม	2	ช้อนโต๊ะ
5. เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ
6. หอมแดงซอย	2	ช้อนโต๊ะ
7. กระเทียมซอย	1	ช้อนโต๊ะ
8. ตะไคร้ซอย	2	ช้อนโต๊ะ
9. ผักไฝซอย	1	ถ้วย
10. ผักชีซอย	2	ช้อนโต๊ะ
11. ต้นหอมซอย	2	ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

1. ใช้มีดทุบเนื้อก่อนนำมาหั่นเป็นชิ้นบางๆ
2. ซอยเครื่องในเป็นชิ้นบาง ๆ
3. ลวกเครื่องในให้พอสะดุ้ง ปิดไว้
4. นำน้ำพื้อมาต้มให้สุก แล้วกรองด้วยตะแกรง กรองเอาแค่ส่วนน้ำ แล้วพักไว้ให้เย็น
5. ละลายน้ำพื้อมาและพริกกลาปเข้าด้วยกัน ใส่เนื้อ คนให้เข้ากัน



5. ใส่เครื่องใน คนให้เข้ากัน
6. ใส่หอมแดง กระเทียม ตะไคร้ ผักไผ่ และผักชีต้นหอม คลุกเคล้าให้เข้ากัน
7. ปรับรสเพิ่มเติมด้วยพริกกลาป เกลือ ตามชอบ