

ก้ามปูอบ



เครื่องแกง

- | | |
|---------------|------------|
| 1. พริกแห้ง | 15 เม็ด |
| 2. หอมแดง | 7 หัว |
| 3. ข่าหั่น | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 4. กะปิ | 1 ช้อนชา |
| 5. ตะไคร้หั่น | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 6. เกลือ | 1 ช้อนชา |



ส่วนผสม

- | | |
|---------------------|----------|
| 1. บอนตันอ่อน | 500 กรัม |
| 2. ใบมะกรูดหั่นหยาบ | 5-10 ใบ |
| 3. หั่นควายต้ม | 200 กรัม |



วิธีทำ

1. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด โดยให้โขลกพริกแห้ง ตะไคร้ กับเกลือ ให้ละเอียดก่อน
2. ล้างบอนให้สะอาด แล้วแกะเปลือกหุ้มส่วนที่เหนียวออก หั่นเป็นท่อนๆ ให้พอลงหม้อหนึ่งได้



3. นึ่งบอนจนสุก สามารถตัดด้วยช้อนได้
4. ต้มน้ำให้ร้อน แล้วนำเครื่องแกงลงละลาย
5. ใส่บอน ต้มจนละลาย แล้วตามด้วยหนัगत้ม
6. เคี่ยวต่อจนน้ำแห้ง ปรุงรส ปิดไฟ