

แกงผักกาด



เครื่องแกง

ส่วนผสม

- | | |
|-------------|------------|
| 1. พริกแห้ง | 3 เม็ด |
| 2. กระเทียม | 5 กลีบ |
| 3. หอมแดง | 5 หัว |
| 4. กะปิ | 1 ช้อนชา |
| 5. เกลือ | 1/2 ช้อนชา |
| 6. ผงปรุงรส | 1/2 ช้อนชา |

- | | |
|------------|----------|
| 1. ฝักกาด | 3 ถ้วย |
| 2. กระต่าย | 300 กรัม |



วิธีทำ

1. นำน้ำตั้งไฟจนเดือด ใส่กระดุกหมูเคี้ยวทิ้งไว้
2. โขลกเครื่องแกงให้ละเอียด แล้วนำไปละลายในน้ำซุปลกระดุก



3. ล้างทำความสะอาด
ผักกาด แล้วนำมาตบ
แล้วบิดเป็นท่อนพอดีคำ
4. นำผักกาดไปต้มใน
น้ำซุปล จนผักสุก ปรุงรส
เพิ่ม ปิดไฟ

