

แกงเห็ดขาว



เครื่องแกง

- | | |
|-------------|------------|
| 1. พริกขาว | 3 เม็ด |
| 2. กระเทียม | 10 กลีบ |
| 3. กะปิ | 1 ช้อนชา |
| 4. เกลือ | 1/2 ช้อนชา |

ส่วนผสม

- | | |
|-------------|----------|
| 1. เห็ดหล่ม | 2 ถ้วย |
| 2. ใบโหระพา | 1/2 ถ้วย |
| 3. ตะไคร้ | 1 หัว |

วิธีทำ

1. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด
2. ล้างเห็ดให้สะอาด แล้วบิดเป็นชิ้นหยาบๆ
3. ตั้งน้ำให้เดือด ทับตะไคร้ ลงไปต้ม ใส่เครื่องแกง
4. ใส่เห็ดที่เตรียมไว้ ต้มทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที
จนเห็ดสุก
5. ใส่ใบโหระพา ประยงค์เพิ่ม คนให้ทั่ว

