

ແກ່ງອັ່ງເລ



เครื่องแกง

ส่วนผสม

1. พริกแห้ง	7 เม็ด	1. เนื้อสันคอหมู	300 กรัม
2. หอมแดง	3 หัว	2. เนื้อหมูสามชั้น	200 กรัม
3. กระเทียม	20 กลีบ	3. น้ำอ้อยปน	2 ช้อนโต๊ะ
4. ตะไคร้ซอย	2 ช้อนโต๊ะ	4. น้ำมะขามเปียก	3 ช้อนโต๊ะ
5. เกลือ	1 ช้อนชา	5. ขิงซอย	1/2 ถ้วย
6. กะปิ	1/2 ช้อนโต๊ะ	6. กระเทียม	1/2 ถ้วย
		7. ถั่วลิสงคั่ว	2 ช้อนโต๊ะ
		8. ผงอั้งเล	2 ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ



1. หั่นเนื้อหมูสันคอและหมูสามชั้นเป็นลูกเต๋าใหญ่
2. โขลกเครื่องแกง ไขวมกันให้ละเอียด
3. ผสมเครื่องแกง ผงฮังเล และเนื้อหมู คลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักไว้หนึ่งคืน



4. นำหมูที่หมักไว้มาตั้งไฟ ใส่น้ำเล็กน้อย ใส่น้ำอ้อยปน น้ำมะขามเปียก ผัดจนกว่าหมูสุก คอยเติมน้ำเรื่อยๆ

5. อบจนกว่าหมูจะนุ่ม ใช้ใบตองปิดใช้เวลา ประมาณ 2 ชั่วโมง
6. ใส่กระเทียม และขิงซอย ถั่วลิสงคนให้เข้ากัน เคี่ยวต่อซักพัก

