

ยำหน่อไม้



เครื่องแกง

- | | |
|-----------------|------------|
| 1. พริกขี้หนู | 8 เม็ด |
| 2. กระเทียม | 10 กลีบ |
| 3. ปลาร้าต้มสุก | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 4. กระปิ | 1/2 ช้อนชา |
| 5. เกลือ | 1/2 ช้อนชา |



ส่วนผสม

- | | |
|-----------|----------|
| 1. หมูไม่ | 200 กรัม |
| 2. หมูสับ | 100 กรัม |
| 3. ผักไผ่ | 1/2 ถ้วย |
| 4. ใบขิง | 1/2 ถ้วย |



วิธีทำ

1. นำหน่อไม้ต้มให้หวาน ตักขึ้น พักไว้
2. ใช้ไม้แหลม ฉีกหน่อไม้เป็นเส้น หั่นเป็นท่อน พักไว้
3. นำพริกชี้หนู กระเทียม และเกลือ โขลกรวมกันให้ละเอียด
แล้วนำไปผัดกับน้ำมัน จนหอมแล้วนำหมูสับไปผัดจนสุก
4. นำส่วนผสมที่ผัดตักลงคลุกเคล้ากับหน่อไม้ ใส่ปลาร้า
คลุกเคล้าให้เข้ากัน
5. ใส่ใบขิงซอย ตามด้วยผักไผ่ คลุกเคล้าให้เข้ากัน หรือ โรย
ต้นหอม ตามชอบ

