

ຍ່າກບ



เครื่องแกง

ส่วนผสม

1. พริกแห้ง	3 เม็ด	1. กบ	300 กรัม
2. กระเทียมสับ	1 ช้อนโต๊ะ	2. ต้นหอม ผักชีซอย	1 ช้อนโต๊ะ
3. หอมแดงซอย	2 ช้อนโต๊ะ	3. ผักไผ่ซอย	1 ช้อนโต๊ะ
4. ตะไคร้	1 ต้น	4. พริกlaub	1/2 ช้อนโต๊ะ
5. ข่าหั่น	5 แว่น	5. เกลือ	1/2 ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

1. ล้างกบ แล้วนำไปย่างกบให้หนังพอสุก พร้อมกับ พริกแห้ง และหอมแดง แล้วพักไว้



2. ตั้งน้ำให้เดือด โขลกเครื่องแกง นำไปต้มให้น้ำซุ่หอม

3. นำกบย่างลงไปต้ม จนเนื้อสุก ตักขึ้นมาพักไว้ แล้วฉีกเนื้อเป็นชิ้นๆ



4. นำกบบวกกลับไปต้มในหม้อเดิม แล้วปรุงรสเพิ่ม ด้วยพริกlaub

5. ใส่ผักไผ่ซอย ปิดไฟ โรยด้วยต้นหอม ผักชี

