

ยำจิ้นไก่



เครื่องแกง

- | | |
|----------------|------------|
| 1. กระเทียมสับ | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 2. หอมแดงซอย | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 3. ตะไคร้ | 1 ต้น |
| 4. ป่าหั่น | 5 แว่น |

ส่วนผสม

- | | |
|--------------------|--------------|
| 1. ไก่ | 300 กรัม |
| 2. ต้นหอม ผักชีซอย | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 3. ผักไผ่ซอย | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 4. พริกกลาบ | 1/2 ช้อนโต๊ะ |
| 5. เกลือ | 1/2 ช้อนโต๊ะ |



วิธีทำ

1. ตั้งน้ำให้เดือด แล้วทุบเครื่องแกงลงไปต้ม จนมีกลิ่นหอม
2. นำไก่ลงต้มให้สุก ตักขึ้นมาพักไว้ แล้วฉีกเป็นชิ้นๆ พอดีคำ
3. นำไก่ฉีกลงต้ม ในหม้อเดิม แล้วปรุงรสด้วยพริกlaub เกลือ
4. ใส่ผักไผ่ซอย ปิดไฟ โรยหน้าด้วยต้นหอม ผักชี

