

ลาบควาย



ส่วนผสม

1. เนื้อควาย	200	กรัม
2. เครื่องใน	200	กรัม
3. เลือดหมู	1	ถ้วย
4. พริกlaub	3	ช้อนโต๊ะ
5. น้ำพืยต้ม	2	ช้อนโต๊ะ
6. หอมแดง	5	หัว
7. กระเทียม	1	ช้อนโต๊ะ
8. ตะไคร้	2	ช้อนโต๊ะ
9. ผักไฝชอย	1	ถ้วย
10. ผักชีชอย	2	ช้อนโต๊ะ
11. ต้นหอมชอย	2	ช้อนโต๊ะ
12. กะปิ	1	ช้อนชา
12. เกลือ	1/2	ช้อนชา



วิธีทำ

1. ใช้มีดทุบเนื้อก่อนแล้วสับละเอียด
ปนกับเลือด
2. ย่างตะไคร้ หอมแดง กะปิจนสุกหอม
แล้วโขลกให้ละเอียด
3. ลวกเครื่องในให้สุกแล้ว หั่นบางๆ
เก็บน้ำต้มเครื่องในไว้ใช้ยา



4. ผสม น้ำต้มเครื่องใน พริกlaub คนให้
เข้ากัน ใส่เนื้อควายสับละเอียดลงคลุก
เคล้าให้เข้ากัน
5. ใส่ผักไผ่ซอย และผักชีต้นหอมซอย
คลุกเคล้าให้เข้ากัน

6. ประุงรสเพิ่ม ด้วยพริกlaub เกลือ ตามชอบ โรยหน้าด้วย
กระเทียมเจียว

