



ข้าวคลุกกะปิ-หมูหวาน

ข้าวนุ่มหอม สีสม่าเสมอ กลิ่นหอมกะปิ

ไม่แฉะแต่ชุ่ม รสกลมกล่อม หมูหวานนุ่มไม่แข็ง

เครื่องปรุง

ข้าวสุกหุงสวย (ข้าวหอมมะลิ)	5 ถ้วย
หมูหวาน	1 ถ้วย
มะม่วงเปรี้ยวปอกเปลือกสับ	½ ถ้วย
หอมแดงแกะเปลือกซอย	½ ถ้วย
กุ้งแห้งป่น	¼ ถ้วย
น้ำปลา	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1 ช้อนโต๊ะ
กะปิ	3 ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	2 ช้อนโต๊ะ
กระเทียมแกะเปลือก	
สับละเอียด	1½ ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ใส่กะปิลงในถ้วย เติมน้ำ 3 ช้อนโต๊ะ ละลายให้เข้ากัน
- ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟกลางพอร้อน ใส่กระเทียมเจียวพอให้หอม ใส่กะปิที่ละลาย คนให้ทั่ว
- ใส่น้ำตาล น้ำปลา น้ำมะนาวคนให้เข้ากัน ใส่กุ้งแห้งลดไฟ คนให้ทั่ว ใส่ข้าวคนให้ข้าวกระจาย ใส่หอมแดงซอย ใส่หมูหวานคนให้เข้ากัน ใส่มะม่วง ปิดไฟ ยกออกจากเตา คนให้ทั่วเข้ากันดี
- จัดใส่จาน โรยด้วยไข่ฝอย กินกับแตงกวา มะม่วงซอย หอมแดงซอย และกุ้งแห้งทอด ถ้าชอบเผ็ดหรือเปรี้ยวเพิ่ม พริกขี้หนูซอยและมะนาวผ่าซีกหรือหั่นเสี้ยว

หมูหวาน

เนื้อหมูติดมันหรือหมูสามชั้น 350 กรัม ■ น้ำตาลปี๊บ ¼ ถ้วย ■ น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ ■ น้ำ 2 ช้อนโต๊ะ

ล้างหมูให้สะอาดใส่ลงหม้อ ใส่น้ำให้ท่วมชิ้นหมู (หาของหนักๆ ทับหมูให้จม) ยกตั้งไฟแรง ต้มให้สุกพอสุกตักขึ้นผึ่งสักครู่ให้เย็น หั่นหมูเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็กๆ ใส่น้ำตาลลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อนน้ำตาลละลายเป็นสีน้ำตาลแดง ใส่น้ำปลา ใส่น้ำ หมูที่หั่น เคี่ยวด้วยไฟอ่อนให้หมูนุ่มและน้ำที่เคี่ยวเข้าเนื้อ เคี่ยวจนน้ำงวด หมูเป็นเงา ปิดไฟ ยกลง

ไข่ฝอย

ไข่ไก่ตีเข้ากัน 1 ฟอง ■ น้ำมันพืช 1 ช้อนชา ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟกลาง พอร้อนเทไข่ใส่ กลางกระทะ จับกระทะยกขึ้นเอียงไปมา(กรอก) จนไข่แผ่เต็มกระทะระวังอย่าให้หนามาก วางกระทะลงบนเตา พอไข่สุก ม้วนไข่แล้วตัดออกใส่ภาชนะ พอเย็นหั่นบางๆ (ไม่ควรหั่นไว้นานไข่จะแห้งและแข็ง)