

ลาบหมู



ลาบหมู

วัตถุดิบ

หมูบด	4000	กรัม
หนังหมูซอย	1000	กรัม
ตับหมู	1000	กรัม
น้ำมะนาว	300	กรัม
ข้าวคั่ว	500	กรัม
พริกป่น	100	กรัม
หอมแขกซอย	500	กรัม
ผักชีฝรั่ง	200	กรัม
สะระแหน่	200	กรัม
ต้นหอม	200	กรัม
น้ำปลา	300	กรัม



วิธีทำ

- 1 ใส่ น้ำเปล่า ลงใน หม้อ ใส่ หมูบด รวน ให้สุก
- 2 ตัก หมู ที่ รวน แล้ว ใส่ ซามผสม
- 3 ใส่ เครื่องปรุง รุน น้ำมะนาว ผักชีฝรั่ง หอมแขก ต้นหอม และ ใบสะระแหน่ ให้เข้ากัน
- 4 ตัก ใส่ งานเสิร์ฟ ตกแต่ง ด้วย พริกแห้ง ทอด และ ใบสะระแหน่ ทาน คู่ กับ ผักเคียง