

ไข่พะโล้



# ไข่พะโล้

## วัตถุดิบ

ไข่ไก่	100	ฟอง
พริกไทยขาวป่น	50	กรัม
กระเทียมกลีบใหญ่	20	กรัม
ผงพะโล้	100	กรัม
เกลือ	50	กรัม
หมูสามชั้น	5000	กรัม
น้ำตาลปีบ	2000	กรัม
รากรักซี	10	กรัม
ดอกโป๊ยกึก	30	กรัม
เต้าหู้พวง	3	พวง
ลูกผักซี	50	กรัม
อบเชย	50	กรัม
ซอสภูเขา	600	กรัม
ซีอิ๊วขาว	600	กรัม
ซีอิ๊วดำ	30	กรัม



## วิธีทำ

- เมื่อต้มไข่สุก โขลงรากรักซี กระเทียม และพริกไทยให้ละเอียด
- ตั้งกระทะใช้ไฟปานกลาง ใส่น้ำมันลงไป นำสามเกลอลงไปผัด เมื่อเริ่มหอมให้ใส่น้ำตาลปีบลงไป ผัดจนน้ำตาลสีเข้มจัด ใส่หมูสามชั้นลงไปผัดแค่พอสุก
- ใส่ไข่ต้มและน้ำเปล่าลงไป ตามด้วยโป๊ยกึกและอบเชย ปรุงรส พอน้ำซุปเดือดเบาไฟ โดยใชไฟอ่อน ค่อยๆ เคี่ยวประมาณ 1 ชม. น้ำซุปจึงจะเริ่มเข้าเนื้อ พร้อมเสิร์ฟ