

แกงร้อนวุ้นเส้น

ส่วนผสม

กะทิ 4 ถ้วย

วุ้นเส้นแห้งแช่น้ำจนนุ่ม 150 กรัม

หมึกแห้งตัวเล็กหั่นเป็นชิ้น 2-3 ตัว

กุ้งแห้ง 1/2 ถ้วย

เห็ดหูหนูดำแห้งแช่น้ำจนนุ่ม 1/2 ถ้วย

ฟองเต้าหู้ทอดหักท่อน 50 กรัม

ดอกไม้จีนแช่น้ำมดเป็นปม 1/4 ถ้วย

เต้าหู้ยี้ 4 ก้อน

ข้าวแดง (อังกัก) 2 ช้อนชา

หอมแดง 8 หัว

น้ำเต้าหู้ยี้ 4 ช้อนโต๊ะ

เกลือสมุทรเล็กน้อย

วิธีทำ

1. ทำเครื่องแกง โดยโขลกข้าวแดงให้ละเอียด จากนั้นใส่หอมแดง และเต้าหู้ยี้ โขลกให้เข้ากัน ตักใส่ถ้วย พักไว้
2. ตั้งหม้อกะทิบนไฟกลาง ใส่หมึกแห้ง กุ้งแห้ง ต้มให้เดือด ใส่เครื่องที่โขลก คนให้เข้ากัน ใส่ฟองเต้าหู้ เห็ดหูหนู ดอกไม้จีน ปรุงรสด้วยน้ำเต้าหู้ยี้ เกลือสมุทร ชิมรสให้เค็มมันกะทิ ใส่วุ้นเส้น ต้มจนวุ้นเส้นสุก ปิดไฟ
3. ตักใส่ถ้วย เสิร์ฟร้อน ๆ

