

# แกงหน่อไม้ตัดหมาย่านาง

## ส่วนผสม

น้ำคั้นใบย่านาง 3 ถ้วย  
น้ำคั้นใบตูดหมูตูดหมา 1/2 ถ้วย  
หน่อไม้รวกหั่นเป็นชิ้นพอคำ 1 ถ้วย  
เห็ดเผาะต้มสุก 1 ถ้วย  
พริกกระเทียม 7 เม็ด  
น้ำปลาร้าต้มสุก 4-5 ช้อนโต๊ะ (ชิมรสตามชอบ)

ตะไคร้หั่นท่อน 5 ท่อน  
หอมแดงแกะเปลือก 8 หัว  
ชะอมเด็ดยอดและใบอ่อน 1/2 ถ้วย  
ใบแมงลักเด็ดใบ 1/2 ถ้วย

## วิธีทำ

1. บุบหอมแดง พริกกระเทียม ในครกพอหยาบ ๆ ตามด้วยตะไคร้ บุบพอแตก
2. ตั้งหม้อบนไฟกลาง ใส่น้ำคั้นใบย่านาง ใส่เครื่องที่โขลกลงไป
3. น้ำแกงเริ่มเดือดใส่หน่อไม้รวก ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า
4. ใส่เห็ดเผาะ ต้มประมาณ 3 นาที
5. เติมน้ำคั้นใบย่านางเล็กน้อย และน้ำคั้นใบตูดหมูตูดหมา คนให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ
6. ใส่ชะอม ใบแมงลัก กดให้จมน้ำแกง ปิดไฟ ตักใส่ถ้วย เสิร์ฟ

