

เนื้อย่างเกาหลี



เครื่องปรุง

เนื้อวัวส่วนสะโพก	500 กรัม
มันหมูแข็ง	100 กรัม
กะหล่ำปลีซอย	2 ถ้วย
แครอทซอย	2 ถ้วย
ต้นหอมซอย	1 ช้อนโต๊ะ
หน่อไม้ฝรั่ง	300 กรัม
ฟักทอง	300 กรัม
กระเจี๊ยบมอญ	12 ฟัก
ข้าวโพดอ่อน	12 ฟัก
งาขาวคั่ว	1 ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1/2 ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1 ช้อนชา
ซีอิ๊วญี่ปุ่น	3 ช้อนโต๊ะ
เหล้าจีน	1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ล้างเนื้อวัว ซับน้ำให้แห้ง แลเป็นชิ้นบาง ใส่ลงในอ่างผสม ใส่ งาขาว พริกไทย ต้นหอม น้ำตาล ซีอิ๊วญี่ปุ่น เหล้าจีน น้ำมันงา น้ำมันพืช เคล้าให้เข้ากัน หมักไว้ประมาณ 3 ชั่วโมง
- ล้างผักทุกชนิดให้สะอาด ตัดโคนหน่อไม้ฝรั่งที่แข็งออก ปอกเปลือกฟักทองออกบางๆ หั่นชิ้นใหญ่ และโคนเปลือกข้าวโพดอ่อนออก
- เมื่อจะรับประทาน นำมันหมูแข็งวางบนกระทะพอน้ำมันละลาย นำเนื้อที่หมักอย่างจนพอสุก จัดใส่จาน ย่างผักต่อ พอสุกใส่จานรับประทานกับน้ำจิ้ม

ส่วนประกอบน้ำจิ้ม

พริกชี้หนูเขี้ยวแดง สับละเอียด 15 เม็ด
รากผักชีและก้านซอย 1/4 ถ้วย
กระเทียมสับละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น 1 ช้อนชา
น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำกระเทียมดอง 1/2 ถ้วย

วิธีทำ

ทำน้ำจิ้มโดยผสมส่วนประกอบทุกอย่างเข้าด้วยกัน