

เมี่ยงปลาหุ



ส่วนผสม

ปลาหุหนึ่งยาง แกะเอาแต่เนื้อ	5 ตัว
มะนาวผ่าครึ่งเอาเมล็ดออก หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ	3 ผล
ซิงอ่อนปอก หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็กๆ	1/2 ถ้วย
พริกชี้หูสวนสด	30 เม็ด
ถั่วลิสงคั่ว	1 ถ้วย
หอมแดงปอก หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็กๆ	10 หัว
ผักกาดหอม ใบทองหลาง ใบชะพลู	

วิธีทำ

1. จัดเนื้อปลาหุที่ยางดีแล้วลงจาน วางซิงอ่อนหั่นลงไป ถั่วลิสงคั่ววางลงไปอีก หอมแดง พริกชี้หูสวนวางลงไปเรียงราย มะนาวที่หั่นเป็นชิ้นวางลงไปให้มองดูน่ารับประทาน
2. จัดผักเอามาอีกจานหนึ่ง วางไว้เคียงกัน

เวลารับประทานเอาใบผักมาทำเป็นกรวยถือเอาไว้ ใส่เนื้อปลาหุอย่างลงไปชิ้นหนึ่งกำลังพอดีคำ ใส่เครื่องปรุง ซิง ถั่วลิสงคั่ว พริกชี้หู หอมแดง มะนาว แล้วรวบใบผักห่อเข้าด้วยกัน ใส่ปากเคียวได้ทันที