

แฮมเนือง



ส่วนผสม

เนื้อหมู (ส่วนสะโพก) หั่น	80 กรัม
มันหมูบด	20 กรัม
หอมแดง	20 กรัม
เกลือ	1/2 ช้อนชา
พริกไทยดำ	1/4 ช้อนชา

วิธีทำ

1. นำเนื้อหมูและมันหมูบด แช่เย็นประมาณครึ่งชั่วโมง จากนั้นนำเนื้อหมูและมันหมูบดที่แช่เย็นแล้วมาตีด้วยเครื่องบดความเร็วสูงให้ละเอียด
2. ใส่หอมแดง เกลือ พริกไทยดำ ตีเข้าด้วยกันใช้ความเร็วสูงตีให้ละเอียด เวลา 30 วินาที
3. นำกลับไปที่แช่เย็นอีกครั้ง เวลาครึ่งชั่วโมง หลังจากนั้นนำออกมาปั้นเป็นลูกแล้วไปย่างไฟ ใช้ไฟอ่อนๆ ให้สุกทั่วถึงกัน

เครื่องเคียง

กระเทียมปอกเปลือก, กล้วยดิบ, มะเฟืองเปรี้ยว, พริกขี้หนู, แดงกว่า, แผ่นแป้งแฮมเนือง

ส่วนผสมน้ำจิ้ม

มันฝรั่งต้มบด	100 กรัม
น้ำตาลทราย	50 กรัม
เต้าเจี้ยวอย่างดี	3 ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขามเปียก	5 ช้อนโต๊ะ
ถั่วลิสงบด	1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. นำทุกอย่างมาต้มรวมกัน (ยกเว้นถั่วลิสงบด) ปรุงรสชาติให้มีรสเปรี้ยว หวาน เค็ม ตามชอบ
2. ปล่อยให้เย็น นำมาปั่นอีกครั้ง ตักเสิร์ฟโรยด้วยถั่วลิสงบด