

## โจ๊กหมูไข่เค็ม



### ส่วนผสม

เนื้อหมูติดมันบด	300 กรัม
ตับหมู	200 กรัม
ไส้อ่อนหมู	200 กรัม
ไข่เค็ม	2 ฟอง
ซิงหั่นฝอย	1/4 ถ้วย
ต้นหอมผักชีหั่นฝอย	100 กรัม
แป้งข้าวโพด	2 ช้อนโต๊ะ
กระเทียมบุบสั้กละเอียด	1 ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วขาว	1/2 ถ้วย
ซอสปรุงรส	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันหอย	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำซุ้ปลกระดูกหมู	4 ถ้วย
ปลายข้าวหอมมะลิ	1 ถ้วย

### เครื่องปรุง

พริกไทยป่น ซีอิ้วขาว พริกชี้ฟ้าเหลืองดองน้ำส้ม เส้นหมี่ทอดกรอบ

### วิธีทำ

1. หมูติดมันบดใส่ซาม เดิมกระเทียมสับ น้ำมันหอย ซอสปรุงรส ซีอิ้วขาว 2 ช้อนโต๊ะ และแป้งข้าวโพดลง นวดให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน พักไว้
2. ตับหมูหั่นเป็นชิ้นๆ นำไปลวกในน้ำเดือดจัด พอสุกตักขึ้นพักไว้ ไส้หมูนำไปต้มจนสุกเปื่อย หั่นเป็นชิ้นๆพอคำ พักไว้
3. ต้มปลายข้าวกับน้ำเปล่าจนสุกเปื่อยขึ้นพักไว้
4. หม้อแยกต้กลายข้าวที่สุกแล้ว เติมน้ำซุ้ปลกระดูกหมูลงในหม้อให้พอเข้ากัน ระวังอย่าให้ใส่นัก ตั้งไฟกลางให้เดือดจัดๆ ลดไฟลง จากนั้นปั้นหมูเป็นก้อนใส่ลงให้พอสุก ใส่ตับและไส้หมู คนพอสุก ปรุงรสด้วยซีอิ้วขาว ซิมรสตามชอบปิดไฟ
5. ตักโจ๊กหมูใส่ซาม โรยหน้าด้วยซิงหั่นฝอย ปอกเปลือกไข่เค็มออก ฝานเป็น 4 ซีกใส่ลงในซามโจ๊ก โรยหน้าด้วยพริกไทยป่น และต้นหอมผักชี เสิร์ฟพร้อมเครื่องปรุงรส หากชอบทานซิงๆให้ใส่หมี่กรอบด้วย