

ข้าวพองเจ็กเซยรสเผิงค้ำ

ส่วนผสม

น้ำตาลมะพร้าว	150	กรัม
น้ำมันขมิ้นเปียก	10	กรัม
เกลือ	5	กรัม
หอมแดง	40	กรัม
ข่า	5	กรัม
แบะแซ	15	กรัม
ชิงชอยละเอียด	20	กรัม
น้ำปลา	15	กรัม
น้ำเปล่า	150	กรัม
ข้าวพองเจ๊กเขย	100	กรัม
ถั่วลิสงคั่วเม็ดเล็ก	20	กรัม
ข้าวพอง	50	กรัม
มะพร้าวขูดเส้นคั่ว	80	กรัม



วิธีทำ

1. นำข้าว และข้าวเจ็กเขยมาหุง และตากจนแห้งสนิท แล้วนำไปทอดให้ฟู พักไว้



2. ทำน้ำซอสเผียงคำโดยคั่วข้าว ตะไคร้ ขิง และหอมแดงให้สุก หอมมีผิวสีน้ำตาลเล็กน้อย แล้วโขลกพอหยาบ พักไว้



3. เคี้ยวน้ำตาลปี๊บกับน้ำมันมะขามเปียก และเกลือให้ขึ้น ใส่เครื่องสมุนไพร โขลก คนให้เข้ากัน ตั้งไฟจน
ซอสเหนียวขึ้น ปิดไฟ ใส่แบะแซ คนให้เข้ากันอีกครั้ง



4. ใส่ข้าวพองเจ๊กเขย ข้าวพอง มะพร้าวขูดเส้นคั่ว ลงในซอสเมี่ยงคำ คนให้เข้ากันจนซอสเคลือบ
ส่วนผสม และจับตัวกันเป็นก้อน เอาส่วนผสมลงพิมพ์หรือปั้นเป็นก้อนกลม



5. จัดเสิร์ฟ หรือจัดเก็บใส่กล่องที่ปิดฝาสนิท

