อาหารพื้นบ้านล้านนา

ยำผักกาดดอง

ส่วนผสม

- 1.ผักกาดดอง 2ถ้วย
- 2.มะเขือเปราะซอย 1/2ถ้วย
- 3.พริกขี้หนูแห้งคั่ว 10เม็ด
- 4.ข่าป่น 1ช้อนโต๊ะ
- 5.ตะไคร้ซอย 2ช้อนโต๊ะ
- 6.ปลาร้าต้มสุก 2ช้อนโต๊ะ
- 7.เกลือ 1/2ช้อนชา
- 8.ผักชีซอย 1ช้อนโต๊ะ
- 9.ต้นหอมซอย 1ช้อนโต๊ะ

วิธีการทำ

- 1. หั่นผักกาดดองพอคใส่ชามพร้อมกับน้ำผักกาดอง พักไว้

2. โขลกพริกขี้หนูแห้งคั่ว และตะไคร้ซอยปริมาณ 1 ช้อนโต๊ะ รวมกันให้ละเอียด

- 3. ใส่เครื่องที่โขลก น้ำปลาร้า เกลือ และข่าป่น ลงในชามผักกาดดอง คลุกเคล้าให้เข้ากัน

4. ใส่ตะไคร้ซอย และมะเขือเปราะซอย คลุกเคล้าให้เข้ากัน

5. โรยด้วยผักชีต้นหอมซอย

จัดทำโดย

- ด.ช ณัชพงค์ ก๋าอินตา เลขที่ 2 ชั้น ป.6