ขนมจีนน้ำยาไก่

เครื่องปรุง

1.	ไก่ครึ่งตัว	400	กรัม
2.	ปลากุเลาเค็ม	1	ชิ้น
3.	มะพร้าวขูด	500	กรัม
4.	พริกแห้ง	3	เม็ด
5.	หอมแดงปอกเปลือก	5	หัว
6.	กระเทียมปอกเปลือก	10	กลีบ
7.	กระชายหั่น	2	ช้อนโต๊ะ
8.	ตะไคร้หั่นฝอย	1	ช้อนโต๊ะ
9.	ถั่วงอก		
10.	แมงลักเด็ดเป็นใบ		
11.	พริกชี้ฟ้าสด		
12.	พริกป่น		
13.	ขนมจีน		

วิธีทำ

1. ล้างไก่ให้สะอาด ต้มในน้ำเดือดให้เปื่อย ตักไก่ขึ้น เลาะเอาแต่เนื้อไก่ สับแล้วโขลกให้ละเอียด
2. นำพริกแห้ง หอม กระเทียม กระชาย ข่า ตะไคร้ ไปต้มในน้ำต้มไก่ จนเครื่องเปื่อย ตักขึ้นใส่ตะแกรงพักให้สะเด็ดน้ำ แล้วโขลกรวมกันให้ละเอียด นำกลับไปละลายในน้ำต้มไก่อีกครั้ง
3. ปิ้งปลากุเลาให้สุก ลอกหนังออก แกะเอาแต่เนื้อ โขลกให้ละเอียด ใส่เนื้อไก่ลงไป โขลกรวมกันให้เข้ากันดี
4. มะพร้าวคั้นเป็นน้ำกะทิไว้ประมาณ 4 ถ้วย
5. นำหม้อนำเครื่องแกงตั้งไฟ ใส่เนื้อไก่ เนื้อปลา คนให้ละลายเข้ากัน ใส่กะทิคนจนน้ำยางวด ปรุงรสด้วยน้ำปลา ชิมรสตามชอบ
6. ถั่วงอกเด็ดหางล้างน้ำ ลวกในน้ำเดือด ใบแมงลักล้างให้สะอาด รับประทานสด ถ้าชอบพริกเติมพริกชี้ฟ้า หรือพริกป่น ตามชอบ

<u>หมายเหตุ</u> : ขนมจีนน้ำยาไก่ สูตรนี้เป็นของ จีบ บุนนาค (หลานแม่ครัวหัวป่าก์)...#