

## ...>>> ก้อยไข่มดแดง(อาหารชั้นสูงของคนอีสาน)

นำเสนอเมื่อ : 28 มิ.ย. 2552

### ...>>> ก้อยไข่มดแดง(อาหารชั้นสูงของคนอีสาน)



ไข่มดแดงถือได้ว่าเป็นอาหารชั้นสูงของคนอีสานเพราะอยู่บนปลายไม้ หากกินได้ตามฤดูกาลเท่านั้น ไข่มดแดงนิยมเอามาแกงและก้อยถือได้ว่าเป็นเมนูสุดยอดของอาหารอีสานอีกเมนูหนึ่ง วันนี้คนภูเก็ตจะนำเสนอการก้อยไข่มดแดงครับ



ไข่มดแดงที่แยกแอมันออกแล้ว



ที่นี้เราก็มาปรุงร่งได้แล้ว ใส่ พริกป่น ข้าวคั่ว ต้นหอม ผักชี ผักชีฝรั่ง สารระแห่น น้ำปลาร้า น้ำปลา ผงชูรส น้ำมะนาว ลงไปคลุกเคลาให้เขากัน



ตักใส่จานเสิร์ฟกับข้าวเหนียว



ก้อยไข่มดแดงต้องใส่น้ำปลาร้าด้วยนะครับ คนเฒ่าคนแก่บอก 

ที่มา <http://www.baanmaha.com>

ขออนุญาตคุณคนไทยที่เปลี่ยนคำบางคำจากภาษาไทยอีสานเป็นภาษาไทยกลางครับ