...>>>ก้อยไข่มดแดง(อาหารชั้นสูงของคนอีสาน)

นำเสนอเมื่อ : 28 มิ.ย. 2552

...>>>ก้อยไข่มดแดง(อาหารชั้นสูงของคนอีสาน)

ไข่มดแดงถือได้ว่าเป็นอาหารชั้นสูงของคนอีสานเพราะอยู่บนปลายไม้ หากินได้ตามฤดูกาลเท่านั้น ไข่มดแดงนิยมเอามาแกงและก้อยถือได้ว่าเป็นเมนูสุดยอดของอาหารอีสานอีกเมนูหนึ่ง วันนี้คนภูไทจะนำเสนอการก้อยไข่มดแดงครับ

ไข่มดแดงที่แยกแม่มันออกแล้ว

ที่นี่เราก็มาปรุงได้เลย ใส่ พริกป่น ข้าวคั่ว ต้นหอม ผักชี ผักชีฝรั่ง สาระแหน่ น้ำปลาร้า น้ำปลา ผงชูรส น้ำมะนาว ลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน

ตักใส่จานเสริฟกับข้าวเหนียว

ก้อยไข่มดแดงต้องใส่น้ำปลาร้าด้วยนะครับ คนเฒ่าคนแก่บอก

ที่มา http://www.baanmaha.com

ขออนุญาตคุณคนผู้ไทที่เปลี่ยนคำบางคำจากภาษาไทยอีสานป็นภาษาไทยกลางครับ