

## หลามบอน



โดย  
สำนักงานปลัด  
องค์การบริหารส่วนตำบลด่านแม่แฉลบ  
อำเภอศรีสวัสดิ์ จังหวัดกาญจนบุรี  
โทร-โทรสาร 034-597-106

## หลามบอน

หลามบอน มีวิธีการทำคล้ายกับแกงบอน แต่ทำให้สุกโดยใส่ลงกระบอกไม้ไผ่ นำมาเผากับถ่านไม้ และไม้ผัดเครื่องแกงกับน้ำมันพืช

### ส่วนผสม

1. [บอน](#)ต้นอ่อน 500 กรัม
2. ใบมะกรูด 5 ใบ

### เครื่องแกง

1. [พริกแห้ง](#) 15 เม็ด
2. [หอมแดง](#) 7 หัว
3. [ข่า](#)หั่น 1 ซ้อนโต๊ะ
4. [ตะไคร้](#)หั่น 2 ซ้อนโต๊ะ
5. [เม็ดผักชี](#) 1 ซ้อนโต๊ะ
6. [เกลือ](#) 1 ซ้อนชา

## วิธีการทำ

1. ปอกเปลือกบอน หั่นเป็นท่อน ล้างน้ำ นำไปนึ่งให้สุกจนและ ประมาณ 30 นาที พักไว้



2. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด



3. ผสมเครื่องแกงกับบอนหนึ่งคนให้เข้ากัน



4. ใส่ส่วนผสมลงในกระบอกไม้ไผ่



5. นำไปย่างไฟ คอยเติมน้ำ ใช้ไม้คนไปมา



6. เมื่อหلامบอนสุกแล้ว ฝาครึ่งกระบอกไม้ไผ่ นำมารับประทานได้



## เคล็ดลับในการปรุง/เลือกส่วนผสม

การย่างหلامบอนกับเตาถ่าน ต้องคอยใส่น้ำ และใช้ไม้คนตลอดเวลา เพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน