

น้ำพริกปลา

เครื่องปรุง

ปลาช่อนหนือปลาหมอตัวเล็ก	1	ตัว
พริกหนุ่ม	5	เม็ด
หอมแดง	3	หัว
กระเทียมไทย	1	หัว
กะปิ	1	ช้อนชา
ปลาร้าสับ	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
ผักสดมี ผักปู้ย่า ยอดกระถิน มะเขือสีม่วง ฯลฯ		
ผักต้มมี ชะอม บวบงู หน่อไม้ มะเขือเปราะ ฯลฯ		

วิธีทำ

1. ขอดเกล็ดปลาผ่าท้องควักไส้ออก ล้างให้สะอาด นำไปนึ่งในลังถึงน้ำเดือด ด้วยไฟแรงจนสุก แกะเอาแต่เนื้อ ใส่ชามพักไว้
2. เผาพริกหนุ่ม หอมแดง กระเทียม บดตำด้วยไฟอ่อนจนสุกและเปลือกไหม้เล็กน้อย ลอกเปลือกที่ไหม้ออก จากนั้นห่อกะปิและปลาร้าด้วยใบตอง โดยแยกกันคนละห่อ ย่างต่อพ้อหอม
3. โขลกพริกหนุ่ม หอมแดง กระเทียม รวมกันพอหยาบ ใส่กะปิ ปลาร้า และเนื้อปลา โขลกให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยเกลือ ชิมรสให้พอดี
4. ตักใส่ถ้วย เสริฟกับผักสดและผักต้ม