

น้ำพริกปลาร้า

เครื่องปรุง

พริกหนุ่ม	3	เม็ด
พริกชี้ฟ้าสีเขียว	2	เม็ด
พริกชี้ฟ้าสีแดง	7	เม็ด
หอมแดง	4	หัว
กระเทียมไทย	1	หัว
ปลาร้า	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำ	1/4	ถ้วย
มะเขือส้ม	8	ลูก
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
ต้นหอมซอย	1	ต้น
ผักชีซอย	1	ต้น
ผักสดมี ผักปวยล่า ถั่วเน่า ขอดกระถิน แตงกวา มะเขือเปราะสีม่วง ฯลฯ		
ผักต้มมี ชะอม บวบงู หน่อไม้ ฯลฯ		

วิธีทำ

1. เฝ้าพริกหนุ่ม พริกชี้ฟ้า พริกชี้ฟ้า หอมแดง กระเทียม บนเตาถ่านด้วยไฟอ่อนจนสุก และเปลือกไหม้เล็กน้อย ลอกเปลือกที่ไหม้ออก จากนั้นห่อปลาร้าด้วยใบตอง อย่างจนสุกหอม
2. ต้มปลาร้ากับน้ำในหม้อด้วยไฟกลางจนเดือด กรองเอาก้างออก พักไว้
3. โขลกพริกหนุ่ม พริกชี้ฟ้า พริกชี้ฟ้า หอมแดง กระเทียม เข้าด้วยกันพอหยาบ ใส่มะเขือส้ม โขลกเบาๆ พอแตก ปรุงรสด้วยเกลือ ใส่ น้ำปลาร้าพอให้มีน้ำขลุกขลิก ชิมรสให้พอดี
4. ตักใส่ถ้วย โรยต้นหอมและผักชี เสิร์ฟกับผักสดผักต้ม