

น้ำพริกอ่อน

เครื่องปรุง

พริกแห้งเม็ดใหญ่และเม็ดเล็กออกแช่น้ำจนนุ่ม	7	เม็ด
เกลือป่น	1	ช้อนชา
ตะไคร้ซอย	1	ต้น
หอมแดงหั่น	3	หัว
กระเทียมไทย	15	กลีบ
ถั่วเน่าแผ่นปิ้งไฟพอหอม	1	แผ่น
เนื้อหมูติดมันสับ	½	ถ้วย
มะเขือส้มหรือมะเขือเทศสีดาผ่าสี่	15	ลูก
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอย	1	ต้น
ผักชีซอย	1	ต้น

ผักสดมี แตงกวา ถั่วฝักยาว ถั่วพู ผักชีลาว ผักไผ่ มะเขือชนิดต่าง ๆ ฯลฯ

ผักต้มมี ถั่วฝักยาว ผักปลัง แครอท ฯลฯ

เครื่องแนมมี แคบหมู

วิธีทำ

1. โขลกพริกแห้งกับเกลือเข้าด้วยกัน ใส่ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม และถั่วเน่า โขลกจนละเอียดเข้ากันดี ใส่เนื้อหมูสับ โขลกให้เข้ากัน ใส่มะเขือส้มโขลกเบา ๆ พอแตก
2. ตั้งกระทะน้ำมันไฟกลาง ใส่กระเทียมเจียวจนเหลืองหอม ตักพริก ที่โขลกลงผัดจนหอมลดไฟเป็นไฟอ่อน ผัดเคี้ยวจนแห้งและมะเขือสุกและปรุงรสด้วยน้ำตาล ชิมรสให้พอดี
3. ตักใส่ถ้วย โรยต้นหอม และผักชี เสิร์ฟกับผักสด ผักต้ม และเครื่องแนม