

น้ำพริกน้ำปู

เครื่องปรุง

พริกหนุ่ม	7	เม็ด
หอมแดง	3	หัว
กระเทียมไทย	2	หัว
น้ำปู	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1	ช้อนชา
น้ำมะนาว	1	ช้อนโต๊ะ
ผักสดมี แตงกวา มะเขือเปราะ ถั่วฝักยาว ฯลฯ		
ผักต้มมี บวบ ชะอม ผักปลัง ผักหนาม ฯลฯ		

วิธีทำ

1. เฝာพริกหนุ่ม หอมแดง และกระเทียม บนเตาถ่านด้วยไฟอ่อน จนสุกหอมและเปลือกไหม้เล็กน้อย ลอกเปลือกที่ไหม้ออก ใส่จาน พักไว้
2. โขลกพริกหนุ่ม หอมแดง และกระเทียม รวมกันพอหยาบ ใส่ น้ำปู โขลกเบา ๆ พอเข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำมะนาว ชิมรสให้พอดี
3. ตักใส่ถ้วย เสิร์ฟกับผักสดและผักต้ม