

น้ำพริกน้ำผัก

เครื่องปรุง

พริกชี้หนูแห้งคั่วป่น	1 1/2	ซ็อนโตะ
กระเทียมโขลกละเอียด	5	กลีบ
เกลือป่น	1	ซ็อนชา
มะแขว่นคั่วโขลก	1/2 – 1	ซ็อนชา
ต้นหอมซอย ผักชีซอย อย่างละ	1	ต้น
พริกชี้หนูสีแดงสำหรับตกแต่ง		
ผักสดมี มะเขือเปราะ แตงกวา ถั่วฝักยาว มะเขือม่วง กะหล่ำปลีสีม่วง ฯลฯ		
เครื่องแนมมี แคบหมูและปลาอุกย่าง		

น้ำผักดอง

ผักกาดเขียว	1	กิโลกรัม
ข้าวเหนียวนึ่งสุก	1/4	ถ้วย
น้ำซาวข้าว	1/2	ถ้วย

วิธีทำ

1. ทำน้ำผักดองโดยเด็ดผักกาดเขียวออกเป็นกาบ ล้างให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ เอามาโขลกให้ละเอียด จะมีเส้นใยใบเหลืออยู่ ตักใส่หม้อดินหรือถ้วยก้นลึก ทำตรงกลางให้เป็นหลุมเพื่อใส่ข้าวเหนียวนึ่ง ราดด้วยน้ำซาวข้าว ปิดฝา หมักกลางแดด ทิ้งไว้ 1 วัน 1 คืน น้ำผักจะมีรสเปรี้ยว น้ำผักที่หมักมาคั้นเอาน้ำออก แล้วสับให้ละเอียด ใส่ น้ำผักที่คั้นและผักที่สับรวมกันในหม้อดิน เคี่ยวจนเหลือน้ำขลุกขลิก ปิดไฟ ทิ้งไว้ให้เย็น
2. ตวงน้ำผักและเนื้อผักให้ได้ปริมาณ 1 ถ้วย ใส่พริกป่น กระเทียม โขลกเกลือ มะแขว่น ลงในน้ำผักคนให้ทั่ว ชิมรสให้ออกเผ็ดเค็มและเปรี้ยวของน้ำผัก ใส่ต้นหอมและผักชี คนพอทั่ว
3. ตักใส่ถ้วย ตกแต่งด้วยพริกชี้หนูสีแดง เสิร์ฟกับผักสดและเครื่องแนม