

น้ำพริกตาแดง

เครื่องปรุง

พริกแห้งเม็ดใหญ่	7	เม็ด
หอมแดง	7	หัว
กระเทียมไทย	2	หัว
ปลาร้าสับ	2	ช้อนชา
ปลากรอบ (ปลาเนื้ออ่อนรมควัน)	1	ตัว
เกลือป่น	1	ช้อนชา
ผักสด มีแตงกวา มะเขือชนิดต่างๆ ฯลฯ		
ผักต้ม มี หน่อไม้ ถั่วฝักยาว น้ำเต้า บวบงู ฯลฯ		
ผักดองมี ผักกาดดอง ผักเสี้ยน ฯลฯ		

วิธีทำ

1. ย่างพริกแห้งให้หอมและกรอบ เผาหอมแดงและกระเทียมให้สุกหอมและเปลือกไหม้เล็กน้อยแกะเปลือกหอมแดงและกระเทียมออก จากนั้นห่อปลาร้าด้วยใบตองย่างจนสุกหอม แล้วจึงย่างปลากรอบพอหอม แกะเนื้อเป็นชิ้นเล็ก โขลกให้ละเอียด
2. โขลกพริกแห้ง หอมแดง กระเทียม และเกลือ เข้าด้วยกันจนละเอียด ใส่ปลาร้าและเนื้อปลากรอบ โขลกรวมกันจนละเอียด
3. ตักใส่ถ้วย เสิร์ฟกับผักสด ผักต้ม และ ผักดอง