

แอ็บปลา

เครื่องปรุง

ปลาชีว	300	กรัม
ใบมะกรูดหั่นฝอย	4	ใบ
ต้นหอมซอย	2	ต้น
ใบตองสำหรับห่อและไม้กลัด		

เครื่องแกง

พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ดออกแช่น้ำจนนุ่ม	3	เม็ด
พริกขี้หนูสีแดง	5	เม็ด
เกลือป่น	2	ช้อนชา
ข่าหั่นละเอียด	1	ช้อนชา
ตะไคร้ซอย	3	ต้น
กระเทียมไทย	20	กลีบ
หอมแดงหั่น	3	หัว
ขมิ้นสดหั่น กะปิ อย่างละ	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกแกงโดยโขลกพริกแห้ง พริกขี้หนู และเกลือ เข้าด้วยกันให้ละเอียด ใส่ ข่า ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง ขมิ้นและกะปิ โขลกเข้าด้วยกันจนละเอียด ตักใส่ อ่างผสมเตรียมไว้
2. ล้างปลาชีว บีบท้องปลาเอาไส้ออก ล้างให้สะอาด ใส่ตะแกรงพักให้สะเด็ดน้ำ ใส่ ในอ่างน้ำพริกแกง เคล้าให้เข้ากัน ใส่ใบมะกรูดและต้นหอม เคล้าให้เข้ากันอีกครั้ง
3. นึ่งใบตองกว้างขนาด 6 นิ้ว เช็ดให้สะอาด วางซ้อนสลับทางกัน ตักเครื่องที่ผสม ใส่ตรงกลาง ห่อพับซ้ายขวาและหัวท้ายเป็นห่อแบบบาง กลัดด้วยไม้กลัด ทำจนหมด
4. ย่างแอ็บปลาบนเตาถ่านด้วยไฟกลางค่อนข้างอ่อน นานประมาณ 20 นาที หรือจนสุก