

น้ำพริกน้ำอ้อย

เครื่องปรุง

พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ดออก	5	เม็ด
พริกขี้หนูแห้ง 5 เม็ด หอมแดงซอย	4	หัว
ตะไคร้ซอย 3 ต้น ข่าหั่นละเอียด	1	ซ็อนซา
กะปิ	2	ซ็อนซา
น้ำ	½	ถ้วย
ปลากรอบบ่น (ปลาเนื้ออ่อนรมควัน)	1	ตัว
น้ำตาลอ้อย	1	ซ็อนซา
น้ำปลา เกลือป่น อย่างละ	1	ซ็อนซา
พริกขี้หนูแห้งทอดสำหรับตกแต่ง		
ผลไม้รสเปรี้ยวมี ส้มโอ มะม่วงดิบ		

วิธีทำ

1. กวพริกแห้งกับพริกขี้หนูแห้งรวมกันในกระทะด้วยไฟอ่อนจนหอมและกรอบ ตักใส่ชามไว้ ใส่หอมแดง ตะไคร้ และ ข่า ลงกั่วต่อจนเหลืองหอม ตักขึ้น พักไว้
2. ห่อกะปิด้วยใบตอง ย่างบนเตาถ่านด้วยไฟกลางจนหอม
3. โขลกพริกแห้งและพริกขี้หนูจนละเอียด ใส่หอมแดง ตะไคร้ และ ข่า โขลกรวมกันจนละเอียด ใส่กะปิ โขลกต่อพอเข้ากัน ตักใส่ถ้วย พักไว้
4. ต้มน้ำในหม้อด้วยไฟกลางจนเดือด ใส่เครื่องที่โขลก คนให้ทั่ว ใส่ปลากรอบบ่น น้ำตาลอ้อย น้ำปลาและ เกลือ ลดเป็นไฟอ่อน เคี่ยวพอข้นเหนียว ปิดไฟ พักให้เย็น
5. ตักใส่ถ้วย ตกแต่งด้วยพริกขี้หนูแห้งทอด เสริ์ฟกับส้มโอและมะม่วงเปรี้ยว