

แกงจืดกับปลา

เครื่องปรุง

กุ้งขนาดกลาง	8	ต้น
น้ำ	4	ถ้วย
ปลาเทโพหรือปลาสวายหั่นแฉ่นขนาด1/2นิ้ว	3	ชิ้น
เกลือป่น	1 ^{1/2}	ช้อนชา
มะเขือเทศสีดาผ่าครึ่ง	5	ลูก
แมงลักเด็ดใบ	1	ถ้วย
ยอดแมงลักสำหรับตกแต่ง		

เครื่องแกง

พริกหนุ่ม	1	เม็ด
พริกชี้ฟ้าแดง	2	เม็ด
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
ตะไคร้ซอย	1	ต้น
กระเทียมไทย	8	กลีบ
หอมแดงหั่น	2	หัว
ขมิ้นสดหั่น	1	ช้อนชา
กะปิ	1	ช้อนชา
ถั่วเน่าแผ่นปิ้งไฟพอหอม	1/2	แผ่น

วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกแกงโดยโขลกพริกหนุ่มและพริกชี้ฟ้ากับเกลือเข้าด้วยกันให้ละเอียด ใส่ ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง โขลกเข้าด้วยกันจนละเอียด ใส่ขมิ้น กะปิ และ ถั่วเน่า โขลกต่อรวมกันจนละเอียดเข้ากันดี ตักใส่ถ้วย พักไว้
2. ลอกเปลือกกุ้งออกหั่นเฉียงหนาขนาด 1 ซม. ใส่อ่างผสมแล้วนวดเบาๆพอนุ่ม ถ้างัดแล้วใส่ตระแกรงพักให้สะเด็ดน้ำ

3. ใส่น้ำพริกแกงที่โขลกลงในหม้อน้ำ คนให้ทั่ว ยกขึ้นตั้งบนไฟกลาง ต้มจนเดือด
ใส่ปลา ต้มจนปลาสุก ใส่ถุน กดให้จมน้ำแกง พอเดือดและถุนสุก ปรงรสด้วยเกลือ
ใส่มะเขือเทศสีดา พอเดือดอีกครั้ง ชิมรสให้พอดี ใส่ใบแมงลัก ปิดไฟ
4. ตักใส่ถ้วย ตกแต่งด้วยยอดแมงลัก เสริฟพร้อมๆ