

ตำส้มโอน้ำปู

เครื่องปรุง

กระเทียมไทย	3	กลีบ
พริกชี้หนู	6	เม็ด
ตะไคร้ซอย	2	ต้น
มะเขือเปราะ	1	ลูก
มะเขือขีน	1	ลูก
กะปิ	1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปู	1	ช้อนโต๊ะ
ส้มโอแกะเป็นกลีบเล็ก	2	ถ้วย
น้ำปลา	1	ช้อนชา
ผักชีฝรั่งซอย	1	ต้น

วิธีทำ

1. โขลกกระเทียม พริกชี้หนู และ ตะไคร้ เข้าด้วยกันพอหยาบ เติมนมะเขือเปราะ และมะเขือขีนเป็นชิ้นบางใส่ลงไป โขลกเบาๆพอเข้ากัน ใส่กะปิและน้ำปู โขลกต่อพอเข้ากัน ใส่ส้มโอ ใช้ทัพพีเคล้าเบาๆพอทั่ว ปรุงรสด้วยน้ำปลา ชิมรสให้พอดี
2. ตักใส่จานหรือถ้วย โรยผักชีฝรั่ง เสริฟ