

น้ำพริกมะเขือส้ม

เครื่องปรุง

ปลาช่อน (500 กรัม)	1	ตัว
พริกชี้ฟ้าสีแดง	15	เม็ด
มะเขือส้ม	600	กรัม
ถั่วเน่า (ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 4 นิ้ว) ย่างไฟพอหอม	3	แผ่น
พริกขี้หนูสีแดงเม็ดใหญ่	25	เม็ด
เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ
ผักชีหั่น	1/3	ถ้วย

แคบหมูสำหรับกินแนม

ผักสดมี แตงกวา ใบบัวบก ผักชีลาว ผักกาดขาวดู่ แครอท ขมิ้นขาว มะเขือต่างๆ

วิธีทำ

1. ขอดเกล็ดปลา ผ่าท้องควักค้อนออกแล้วเกลือให้ทั่ว ล้างด้วยน้ำปูนแดงหรือน้ำปูนขาวจนหมดเมือก ล้างน้ำอีกครั้งให้สะอาด บั้งทั้งสองด้าน แล้วย่างบนเตาถ่านด้วยไฟอ่อนจนสุกเหลือง แกะเอาแต่เนื้อจะได้ประมาณ 1 ถ้วย
2. ย่างพริกชี้ฟ้าสีแดงบนเตาถ่านด้วยไฟกลางจนสุกและเปลือกไหม้ ลอกเอาเปลือกพริกที่ไหม้ออกจนหมด ใส่น้ำ พักไว้ แล้วห่อมะเขือส้มด้วยอะลูมิเนียมฟอยล์ ย่างไฟจนสุก ใส่น้ำ พักไว้
3. โขลกถั่วเน่าจนละเอียด ใส่น้ำพริกชี้ฟ้าสีแดงย่าง พริกขี้หนูสีแดงเม็ดใหญ่ มะเขือส้มย่าง โขลกจนเข้ากันดี ปรุงรสด้วยเกลือ ถ้าไม่เปรี้ยวมะเขือส้ม ก็ปรุงรสเปรี้ยวเพิ่มด้วยน้ำมะนาว ชิมรสให้เปรี้ยวเค็มและเผ็ด
4. ตักใส่น้ำ โรยผักชี เสิร์ฟกับเครื่องกินแนมและผักสด