

น้ำพริกหนุ่ม

เครื่องปรุง

พริกหนุ่ม	8	เม็ด
หอมแดง	5	หัว
กระเทียมไทย	2	หัว
ปลาร้าสับ	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1	ช้อนชา

ใบผักชีสำหรับตกแต่ง

ผักสดมี แตงกวา ถั่วฝักยาว มะเขือชนิดต่าง ๆ ฯลฯ

ผักต้มมี ผักปวยล่า ชะอม บวบงู กระเจี๊ยบ ฯลฯ

เครื่องแนมมี แคบหมู ปลาพูทอด ฯลฯ

วิธีทำ

1. เฝापริกหนุ่ม หอมแดง และกระเทียม จนสุกและเปลือกไหม้เล็กน้อย
ลอกเปลือกที่ไหม้ออก ใส่จานพักไว้
2. ห่อปลาร้าด้วยใบตอง อย่างพอสุกหอม เตรียมไว้
3. โขลกพริกหนุ่ม หอมแดง กระเทียม และเกลือ เข้าด้วยกันพอหยาบ
ใส่ปลาร้า โขลกเบา ๆ พอเข้ากัน
4. ตักใส่ถ้วย ตกแต่งด้วยใบผักชี เสิร์ฟกับผักสด ผักต้ม และเครื่องแนม