

ตำขนุน

เครื่องปรุง

ขนุนอ่อน	1	ลูก
พริกแห้ง	5	เม็ด
หอมแดงปอกเปลือก	5	หัว
กระเทียมปอกเปลือก	1	หัว
ข่าหั่นละเอียด	1	ซ่อนชา
กะปิ	1/2	ซ่อนโต๊ะ
มะเขือเทศลูกเล็ก (มะเขือส้ม)	15	ลูก
ใบมะกรูดหั่นฝอย	1	ซ่อนโต๊ะ
ผักชีหั่นหยาบ	2	ซ่อนโต๊ะ
กระเทียมเจียว	2	ซ่อนโต๊ะ
น้ำปลา	2	ซ่อนโต๊ะ
น้ำมัน	2	ซ่อนโต๊ะ
น้ำมัน	1/4	ถ้วย

วิธีทำ

1. โขลกพริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า กะปิ ให้ละเอียด
2. ต้มขนุนทั้งลูกให้สุก ปอกเปลือก หั่นเป็นแว่นตามขวางให้ได้ 9 แว่น แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ นำไปโขลกกับเครื่องน้ำพริกให้เข้ากันดี ใส่มะเขือเทศลงเคล้าให้เข้ากัน
3. ใส่น้ำมันในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน เอาเครื่องที่โขลกลงผัดให้หอม ปรุงรสด้วยน้ำปลา ตักขึ้นโรยหน้าด้วยใบมะกรูด ผักชี กระเทียมเจียว
4. รับประทานกับแคบหมู

หมายเหตุ ขนุนอ่อนที่ใช้ควรเลือกขนุนที่เริ่มมีเมล็ดอ่อน ๆ จึงจะอร่อย