

น้ำพริกข่า

เครื่องปรุง

พริกแห้งเม็ดใหญ่่างไฟพอกรอบ	5	เม็ด
ข่าแก่หั่นชิ้นยาวขนาด 1 นิ้ว	3	ชิ้น
กระเทียมไทย	15	กลีบ
ตะไคร้ซอย	1	ต้น
มะแขว่น	1	ช้อนชา
เกลือป่น	½	ช้อนชา
ใบผักชีและพริกขี้หนูแห้งสำหรับตกแต่ง		
ผักต้มหรือผักนึ่งมี เห็ดนางฟ้า หัวปลีต้ม ฯลฯ		
เครื่องแนมมี ทุ้มต้มหรือเนื้อย่าง		

วิธีทำ

1. โขลกพริกแห้งพอแหลก ใส่ข่าทั้งชิ้น โขลกรวมกันพอหยาบ จึงใส่กระเทียม ตะไคร้และมะแขว่น โขลกต่อจนละเอียดเข้ากัน
2. ตักน้ำพริกที่โขลกใส่กระทะ คั่วด้วยไฟอ่อนจนแห้ง ปั่นรสด้วยเกลือ ชิมรสให้ออกเผ็ดและเค็ม คั่วจนแห้งดี ปิดไฟ
3. ตักใส่ถ้วย ตกแต่งด้วยใบผักชีและพริกขี้หนูแห้งทอด เสริฟกับผักสด ผักต้ม หรือผักนึ่งและเครื่องแนม