

ยาผักกาดดอง

เครื่องปรุง

ผักกาดดอง	300	กรัม
พริกแห้งเม็ดใหญ่	5	เม็ด
กะปิ	1/2	ช้อนโต๊ะ
ปลาร้าดิบ ขำหั่นละเอียด อย่างละ	1	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอย	1	ต้น
กระเทียมไทย	25	กลีบ
หอมแดงหั่น	3	หัว
น้ำผักกาดดอง	3	ช้อนโต๊ะ
มะเขือเปราะหั่นชิ้นบาง	2	ลูก
ต้นหอมซอย ผักชีซอย อย่างละ	1	ต้น

วิธีทำ

- ล้างผักกาดดอง ลอกกาบออกทีละกาบ หั่นเป็นชิ้นหยาบ ใส่อ่างผสม ล้างให้สะอาด พักในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ
- ย่างพริกแห้งบนเตาถ่านด้วยไฟอ่อนจนกรอบและหอม จากนั้นห่อกะปิและปลาร้าด้วยใบตองอย่างละห่อ แยกกัน ย่างบนเตาถ่านจนสุกหอม แล้วจึง คั่วขำ ตะไคร้ กระเทียม และหอมแดง ในกระทะรวมกันจนสุกหอม ตักขึ้น พักไว้
- โขลกพริกแห้งให้ละเอียด ใส่ขำ ตะไคร้ กระเทียม และหอมแดง โขลกรวมกันจนละเอียด ใส่กะปิและปลาร้า โขลกต่อพอเข้ากัน ตักใส่อ่างผสมครึ่งหนึ่ง (น้ำพริกที่เหลือเก็บไว้)
- ใส่น้ำผักดองลงไป ในอ่างผสม คนน้ำพริกให้เข้ากันทั่ว ใส่ผักกาดดองและมะเขือเปราะ เคล้าให้เข้ากัน ตามด้วยต้นหอมและผักชี เคล้าพอทั่ว
- ตักใส่ถ้วย เสริฟ