# ส้ามะเขือ

**เครื่องปรุง**

| | | |
|---|---|---|
| มะเขือขื่น | 10 | ลูก |
| น้ำ ½ ถ้วย ปลาร้า | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| หมูสามชั้นหั่นชิ้นเล็ก | ½ | ถ้วย |
| หนังหมูต้มสุกหั่นฝอย | 1 | ถ้วย |
| ใบมะกรูดซอย | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| หอมแดงเจียว กระเทียมซอยเจียว อย่างละ | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| งาดำและงาขาวคั่วโขลกพอแตก | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| แคบหมู กระเทียมเจียว และ ผักชีซอย สำหรับโรยหน้า | | |

**น้ำพริกยำ**

| | | |
|---|---|---|
| พริกขี้หนูสีแดง 6 เม็ด หอมแดง | 3 | หัว |
| กระเทียมไทย 1 หัว ตะไคร้ | 1 | ต้น |
| กะปิ | 1 | ช้อนชา |

**วิธีทำ**

1. ล้างมะเขื่อขื่น ผ่าตามยาว ช้อนตักเมล็ดออก หั่นเป็นชิ้นบาง ล้างใส่ตะแกรงพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ทำน้ำพริกยำโดยเผาพริกขี้หนู หอมแดง กระเทียม และ ตะไคร้ บนเตาถ่านด้วยไฟกลางจนสุก ลอกเปลือกที่ไหม้ออก จากนั้นห่อกะปิด้วยใบตอง ย่างพอสุกหอม โขลกเครื่องที่เผาทั้งหมดกับกะปิรวมกันให้ละเอียดเข้ากันดี ตักใส่ถ้วยพักไว้
3. ต้มน้ำกับปลาร้าในหม้อด้วยไฟกลางจนเดือด กรองเอาก้างออก ใส่หมูสามชั้นต้มจนเนื้อหมูสุก ใส่หนังหมูต้ม และ น้ำพริกยำที่โขลก คนให้ทั่ว ปิดไฟ พักไว้พออุ่น ใส่มะเขือขื่น ใบมะกรูด หอมแดงเจียว ตามด้วยงา เคล้าพอทั่ว
4. ตักใส่ถ้วยหรือจาน โรยแคบหมู กระเทียมเจียว และ ผักชี เสิร์ฟ