

เครื่องจิ้ม

# น้ำพริกกลงเรือ

เครื่องปรุง

1. กระป๋ 1 ซ้อนชา
2. กระเทียม 5 กลีบ
3. กระเทียมดอง 2 หัว
4. พริกชี้ฟ้า พริกชี้หนูสด 5 เม็ด
5. มะเขือเปราะ 4 ผล
6. ไข่เค็มดิบ 2 ฟอง
7. ปลาตุกหรือปลาช่อน 1 ตัว
8. หมูสามชั้น 1 ชิ้น
9. ผักชีตามควร
10. น้ำตาล น้ำปลา มะดันหรือมะนาวตามควร

## ขั้นตอนการทำ

ตำน้ำพริกน้ำสำหรับจิ้มผักสดธรรมดา แต่ปรุงให้เหลว ชิมรสตามชอบ เจียวกระเทียมพอหอมนำน้ำพริกกลงไปผัดให้สุก นำหมูสามชั้นต้มจนหนังหมูเปื่อย แล้วหันให้ละเอียดผัดกับน้ำมัน น้ำปลาและน้ำตาล ชิมดูให้ออกรสจัดแล้วพักไว้ นำปลาตุกนึ่งสุกแกะแต่เนื้อให้ละเอียด นำลงทอดในน้ำมันให้เหลืองกรอบ(น้ำมันต้องท่วมปลาและใช้ไฟแรง)