

เครื่องจิ้ม

น้ำพริกมะขามเปียก

เครื่องปรุง

1. มะขามเปียกแกะเม็ดแล้ว 1 ช้อนโต๊ะ
2. กุ้งแห้งอย่างจืด 8 ช้อนชา
3. พริกแห้ง 5 เม็ด
4. หัวหอม 30 กรัม
5. กระเทียมกลีบเล็ก 6 กลีบ
6. กะปิ 1 ช้อนชา
7. น้ำปลา 2/3 ช้อนโต๊ะ
8. น้ำตาลปีบ 3 ช้อนชา

ขั้นตอนการทำ

ย่างพริกแห้งด้วยไฟอ่อนๆ พอหอม และแกะเม็ดออก แกะเปลือกหัวหอม กระเทียม และนำไปเผา นำกุ้งแห้งมา โขลกให้ละเอียด พริกแห้งที่ย่างที่แกะเม็ดออกแล้ว หัวหอม เผา กระเทียมเผา โขลกรวมกันพร้อมกะปิ ใส่มะขามเปียกที่ แกะเม็ดออกแล้ว โขลกผสมกันจึงใส่กุ้งแห้งป่น ปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลปีบ รับประทานพร้อมผักสด