

## น้ำพริกมะขามอ่อน

| ส่วนผสม           | น้ำหนัก(กรัม) | สูตรตวง/ปริมาณ |
|-------------------|---------------|----------------|
| 1. มะขามอ่อน      | 120 กรัม      | 20 ฝัก         |
| 2. พริกชี้หนูสวน  | 10 กรัม       | 1 ช้อนโต๊ะ     |
| 3. กระเทียม       | 20 กรัม       | 2 ช้อนโต๊ะ     |
| 4. กะปิเผาไฟพอหอม | 5 กรัม        | 1 ช้อนชา       |
| 5. น้ำตาลปี๊บ     | 15 กรัม       | 1 ช้อนโต๊ะ     |
| 6. น้ำปลา         | 15 กรัม       | 1 ช้อนโต๊ะ     |

### วิธีทำ

- ล้างมะขามอ่อนให้สะอาด ขูดผิวสีน้ำตาลออกให้หมด เทใส่ตะแกรง พักให้สะเด็ดน้ำ
- โขลกมะขามอ่อนให้ละเอียด ใส่พริกชี้หนูสวนบวบพองแตก ใส่กระเทียม โขลกต่อจนแหลกเข้ากัน
- ใส่กะปิ ปรงรสด้วยน้ำตาลปี๊บ และน้ำปลา โขลกต่อจนเข้ากันดี ชิมรสให้ออกเปรี้ยว เค็ม หวาน ตักใส่ถ้วย เสิร์ฟกับผักสด (1-2 คนรับประทาน)

### เทคนิคการทำ

- การเตรียมมะขามอ่อน นำมาแช่ในน้ำกับเกลือ จากนั้น นำมะขามอ่อนผ่าซีกเป็น 2 ซีก ใช้ปลายมีดแฉะเปิดออก
- นำกะปิมาทอดด้วยใบตองแล้วนำไปปิ้งจนได้กลิ่นหอม
- กะปิที่มีรสเค็ม ไม่ต้องใส่น้ำปลา ตอนโขลกมะขามให้ใส่เกลือเล็กน้อย เพื่อไม่ให้มะขามดำ

