

ต้มกะทิหน่อไม้ดอง

ส่วนผสม	น้ำหนัก(กรัม)		สูตรตวง/ปริมาณ	
1. พริกไทยดำ	5	กรัม	2	ช้อนชา
2. ตะไคร้ซอย	5	กรัม	1	ช้อนโต๊ะ
3. ข่าหั่นละเอียด	5	กรัม	1	ช้อนโต๊ะ
4. กระเทียมกลีบเล็ก	5	กรัม	1	ช้อนโต๊ะ
5. หอมแดงหั่น	5	กรัม	1	ช้อนโต๊ะ
6. กะปิ	15	กรัม	1	ช้อนโต๊ะ
7. ซีอิ๊วขาว	250	กรัม	1	ถ้วย
8. หน่อไม้ดอง	300	กรัม	1 ½	ถ้วย
9. มะพร้าวขูด	300	กรัม	3	ถ้วย
10. เกลือสมุทร	5	กรัม	1	ช้อนชา
11. น้ำปลา	30	กรัม	2	ช้อนโต๊ะ
12. น้ำตาลปี๊บ	60	กรัม	¼	ถ้วย
13. น้ำมะขามเปียก	20	กรัม	2	ช้อนโต๊ะ
14. ใบมะกรูดฉีก	10	กรัม	4	ใบ
15. พริกชี้ฟ้าแดงหั่นแฉลบ	15	กรัม	2	เม็ด

วิธีทำ

1. โขลก พริกไทยดำ ตะไคร้ ข่า กระเทียม หอมแดง และกะปิ จนละเอียดเข้ากันดี
2. ล้างซีอิ๊วขาว สับเป็นชิ้นตามร่องกระดูก ใส่จาน พักไว้
3. ล้างหน่อไม้ดองให้สะอาด หากเปรี้ยวจัดให้ต้มน้ำทิ้ง 1 - 2 ครั้ง พักไว้
4. คั้นมะพร้าวโดยใส่น้ำอุ่น 1 ถ้วย คั้นให้ได้หัวกะทิ 1 ½ ถ้วย ใส่น้ำอุ่นอีก ½ ถ้วย คั้นให้ได้กะทิ 1 ถ้วย
5. ต้มหัวกะทิและกะทิในหม้อด้วยไฟกลาง ใส่เครื่องแกงที่โขลก คนให้ละลาย พอเดือดใส่ซีอิ๊วขาว จากนั้นค่อยๆใส่กะทิจนหมด รอกะทิเดือด ใส่หน่อไม้ดองที่เตรียมไว้
6. ปรงรสด้วยเกลือ น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ และน้ำมะขามเปียก พอเดือด ใส่ใบมะกรูดฉีกและพริกชี้ฟ้าแดง ต้มให้เดือดอีกครั้ง ตักใส่ถ้วย เสิร์ฟ (4 คนรับประทาน)



เทคนิคการทำ

หน่อไม้ดอง เป็นหน่อไม้ไฟตงฟานแล้วดองอัดปึบ บางเจ้าใส่สารฟอกขาวทางเคมี ทำให้มีสีขาวยาว
ควรเลือกที่ออกสีขาวตุ๋นๆ ก่อนใช้นำมาล้างน้ำหลายๆครั้ง หรือนำไปต้มเพื่อให้รสเปรี้ยวลดลง

