

แกงส้มหน่อไม้ดองกับปูม้า

ส่วนผสม	น้ำหนัก(กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ
1. ปูม้าไข่ (500 กรัม)	150 กรัม	2 ตัว
2. หน่อไม้ดอง	300 กรัม	2 ถ้วย
3. น้ำ	1,000 กรัม	4 ถ้วย
4. น้ำพริกแกงส้ม	50 กรัม	¼ ถ้วย
5. เกลือสมุทร	10 กรัม	2 ช้อนชา
6. น้ำปลา	60 กรัม	4 ช้อนโต๊ะ
7. น้ำตาลปีบ	15 กรัม	1 ช้อนโต๊ะ
8. น้ำมันมะขามเปียก	30 กรัม	2 ช้อนโต๊ะ
9. ใบมะกรูดฉีก	2 กรัม	3 ใบ

วิธีทำ

- ล้างปู แกะตะปั้งและกระดองออก แกะเอากระเพาะที่อยู่ตรงกระดองทิ้ง ตีงุ้งลมออก ล้างให้สะอาด สับครึ่งตัว แล้วสับปลายเล็บทิ้ง ทูบก้ามปูพอแตก ใส่จาน พักไว้
- ล้างหน่อไม้ดองให้สะอาด หากเปรี้ยวจัดให้ต้มน้ำทิ้ง 1-2 ครั้ง เทใส่ตะแกรง พักให้สะเด็ดน้ำ
- ต้มน้ำในหม้อด้วยไฟกลาง ใส่ น้ำพริกแกงส้ม คนให้ละลาย เมื่อเดือดจึงใส่หน่อไม้ดอง ต้มสักครู่ พอเดือดใส่ปูม้า ต้มจนปูสุก
- ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำปลา น้ำตาล และน้ำมันมะขามเปียก คนพอทั่ว ชิมรสให้ออกเค็มเปรี้ยว หวาน เมื่อเดือดอีกครั้ง ปิดไฟ ตักใส่ถ้วย ตกแต่งด้วยใบมะกรูด เสิร์ฟ (4 คนรับประทาน)



เทคนิคการทำ

ปูทะเลสด จะมีสีเขียวเข้ม อ้วน หนัก ก้ามใหญ่ ตาใส กลางหน้าอกจะแข็งกดไม่ลง ถ้าเป็นปูตัวเมียฝาปิดหน้าอกจะใหญ่ ส่วนตัวผู้ฝาปิดหน้าอกจะเล็ก ปูตัวผู้เนื้อจะมากกว่าตัวเมีย วิธีทดสอบว่าปูยังเป็น หรือตาย ให้ลองเหย่ลูกตาปูดู ถ้ายังกระดุกกระดิกอยู่ แสดงว่ายังไม่ตาย ส่วนจะเลือกซื้อปูไข่ ให้ใช้นิ้วคีบกระดองดู จะมีเสียงแน่นทึบ

