

น้ำพริกมะม่วง

ส่วนผสม	น้ำหนัก(กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ
1. มะม่วงดิบสับ	100 กรัม	1/2 ถ้วย
2. กะปิ	20 กรัม	2 ช้อนโต๊ะ
3. กระเทียม	20 กรัม	2 ช้อนโต๊ะ
4. หอมแดง	10 กรัม	1 ช้อนโต๊ะ
5. พริกชี้หนูสด	20 กรัม	2 ช้อนโต๊ะ
6. น้ำตาลปีบ	15 กรัม	1 ช้อนโต๊ะ
7. น้ำปลา	15 กรัม	1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- นำมะม่วงดิบ ล้างน้ำให้สะอาด สับหยาบๆ พักไว้
- โขลกกะปิ กระเทียม หอมแดง ใส่พริกชี้หนูสด โขลกให้เข้ากัน ใส่มะม่วง เคล้าให้เข้ากัน
ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลา ชิมรสให้ออกเปรี้ยว เค็ม หวาน ตักใส่ถ้วย เสิร์ฟกับผักสด

เทคนิคการทำ

- นำกะปิมาทอดด้วยใบตองแล้วนำไปปั่นจนได้กลิ่นหอม
- การเลือกมะม่วง ควรเป็นมะม่วงดิบหรือมะม่วง 3 ถดู จะได้รสชาติดีกว่า มะม่วงอื่นๆ แต่
ถ้าใช้มะม่วงโชนอนันต์ต้องผสมกับมะม่วงน้ำดอกไม้ ถึงจะได้รสชาติที่พอดี
- ควรใช้น้ำตาลปีบดีกว่าน้ำตาลปึก เพราะโขลกแล้วละลายง่าย

