

### น้ำพริกมะเขือพวง

#### ส่วนผสม

1. หมูสับ	200	กรัม
2. มะเขือพวง	100	กรัม
3. พริกชี้หูสวน	20	กรัม
4. กระเทียมจีน	60	กรัม
5. หอมแดง	60	กรัม
6. กะปิ (นำไปย่างไฟเพื่อความหอม)	30	กรัม
7. น้ำมะขามเปียก	70	กรัม
8. น้ำปลา	10	กรัม
9. น้ำตาลปีบ	30	กรัม
10. ผงปรุงรส	1½	ช้อนชา
11. น้ำมันสำหรับผัด	30	กรัม



## วิธีการทำ

1. ล้างมะเขือพวงสด หัวหอม กระเทียมจีน พริกชี้หนูสวนให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ



2. นำส่วนผสมข้อที่ 1 ใส่ลงในกระทะคั่วให้สุกหอม มีสีน้ำตาล



3. โขลกมะเขือพวง กระเทียม หอมแดง พริกชี้หนูสวน และกะปิพอยาบให้เข้ากัน ใส่พริกชี้หนู  
โกลกเบาให้เข้ากัน และตามด้วยหมูสับโขลกอีกครั้งให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันเป็นเนื้อเดียว



4. เติมน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ และผงปรุงรส ผสมให้เข้ากัน ถ้าชอบเปรี้ยวสามารถเติมมะนาวลงไป  
เล็กน้อย (ส่วนรสชาติเพิ่มเติมได้ตามชอบ)



5. ตั้งกระทะ ตั้งไฟอ่อน ใส่น้ำมันพืชลงไปเล็กน้อย นำน้ำพริกผัดจนหมูสุกและน้ำพริกแห้ง  
จัดใส่ถ้วยเสิร์ฟกับผักเคียง

