

กะปิสูตรโบราณ

ส่วนผสม

พริกชี้ฟ้าแห้ง	10	เม็ด
ตะไคร้	2	ต้น
หอมแดง	5	หัว
กระเทียมไทย	20	กลีบ
กระชาย	5	ราก
ข่า	5	แว่น
ผิวมะกรูด	½	ลูก
รากผักชี	1	ราก
กะปิอย่างดี	2	ช้อนโต๊ะ
กุ้งแห้งป่น	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	1	ช้อนโต๊ะ
กะทิ	450	กรัม
พริกชี้ฟ้า	1-2	เม็ด
ใบมะกรูด	5	ใบ



วิธีทำ

1. ปั่นกุ้งแห้ง ตัดพริกชี้ฟ้าแห้งให้ชิ้นเล็กกลง แล้วแช่น้ำไว้ ซอยตะไคร้ หอมแดง กระชาย ข่า ผิวมะกรูด รากผักชีซอยให้ชิ้นบาง เล็ก เพื่อที่จะปั่นได้แหลก และเนียนดี



2. นำสมุนไพรทั้งหมดใส่ลงโถปั่นหรือใส่ครกตำให้ละเอียด (ยกเว้นกะปิและน้ำตาล) แล้วเทกะทิลงไปเล็กน้อย เพื่อช่วยให้ปั่นง่ายขึ้น ปั่นจนเหนียวดี ใส่กะปิลงไป ปั่นต่อจนใช้ได้



3. เทส่วนผสมที่ปั่นจนละเอียดดีแล้ว ลงในกระทะ แล้วเทกะทิลงไปล้างโถปั่น เทเติมลงไป จากนั้นใส่น้ำตาลปี๊บ



4. เปิดไฟกลางค่อนอ่อน เคี่ยวไปเรื่อย ๆ จนเริ่มข้น กะทิแตกมันดีก็ใส่กุ้งแห้งป่นลงไป คนให้ทั่ว ชิมรสขาดูได้ที่แล้ว ใส่พริกชี้ฟ้าหั่นท่อนและใบมะกรูดฉีก



5. เสิร์ฟคู่กับผักสดต่าง ๆ

