

น้ำพริกกระชายปลากรอบ

ส่วนผสม 1 น้ำพริกแกงกระชาย

กระชายหันทอน	160	กรัม
ตะไคร้ซอย	40	กรัม
หัวหอมแดงซอย	100	กรัม
กระเทียมไทย	60	กรัม
พริกจินดาแห้ง	20	กรัม
เกลือไทย	5	กรัม

ส่วนผสม 2 น้ำปรุงรสพริกแกงกระชาย

น้ำพริกแกงกระชาย	225	กรัม
น้ำมันสำหรับผัด	60	กรัม
น้ำพริกเผา	40	กรัม
น้ำมะขามเปียก	55	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	100	กรัม
น้ำปลา	35	กรัม
เกลือ	3	กรัม
ผงปรุงรส	5	กรัม
น้ำสะอาด	50	กรัม
ปลาฉิ้งฉ้างทอดกรอบ	100	กรัม
กระชายทอดกรอบ	250	กรัม
หัวหอมเจียว	100	กรัม
กระเทียมเจียว	50	กรัม
พริกแห้งทอดกรอบ	30	กรัม



วิธีทำ

1. พริกจินดาแช่น้ำให้นิ่ม นำพริกจินดาและเกลือ ใส่ครกโขลกให้ละเอียด ใส่ตะไคร้ซอย กระเทียมไทย หัวหอมแดงซอย และกระชายหั่นท่อน โขลกส่วนผสมทั้งหมดให้ละเอียด



2. ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่น้ำพริกแกงกระชายลงผัดให้หอม ปรงรสด้วยน้ำพริกเผา น้ำมะขามเปียก น้ำตาลทรายแดง น้ำปลา เกลือ ผงปรุงรส และน้ำสะอาด คนให้ส่วนผสมละลาย มีลักษณะข้นเล็กน้อย ชิมรสเปรี้ยว เค็ม หวาน



3. ทอดปลาที่คลุกด้วยแป้งลงในน้ำมัน ทอดกระชายที่คลุกแป้งลงในน้ำมัน ตามด้วยทอดมะกูด เล็กน้อยให้มีความหอมและกรอบ



4. ใส่ปลาฉิ้งฉ้างทอดกรอบ ผัดให้เข้ากัน ใส่กระชายทอดกรอบ หัวหอมเจียว กระเทียมเจียว และพริกแห้งทอดกรอบ คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน



5. คลุกเคล้าไปมาจนส่วนผสมแห้ง และมีกลิ่นหอม เทใส่ถาดพักให้เย็น บรรจุใส่ขวดแก้ว หรือกล่องปิดฝาให้สนิท

