

น้ำพริกกากหมู

ส่วนผสม

- | | | | |
|-----------------------------|-----|----------|------------|
| 1. กากหมูเจียว | 500 | กรัม | |
| 2. พริกจินดาป่น | 6 | ช้อนโต๊ะ | (30 กรัม) |
| 3. หอมเจียว | 3 | ถ้วยตวง | (180 กรัม) |
| 4. กระเทียมเจียว | 2 | ถ้วยตวง | (160 กรัม) |
| 5. ใบมะกรูดฉีกทอดกรอบ | 1½ | ถ้วยตวง | (30 กรัม) |
| 6. พริกแห้ง (จินดา) ทอดกรอบ | 2½ | ถ้วยตวง | (100 กรัม) |
| 7. เกลือป่น | 1 | ช้อนโต๊ะ | (10 กรัม) |
| 8. ผงปรุงรส | 2 | ช้อนโต๊ะ | (20 กรัม) |
| 9. น้ำตาลทราย | 1/3 | ช้อนโต๊ะ | (92 กรัม) |



วิธีการทำ

1. เจียวกากหมูให้กรอบ มีสีเหลืองทอง ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน พักไว้



2. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ใส่ใบมะกรูด และพริกแห้ง (จินดา) ลงทอดพอกรอบ ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน



3. ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน ใส่พริกจินดาป่นลงผัดให้หอม



4. ใส่กากหมูเจียวลงในกระทะ ใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว ใบมะกรูดทอดกรอบ และพริกแห้ง (จินดา) ทอดกรอบ คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน



5. ปูรสด้วยน้ำตาล เกลือป่น ผงปูรส คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ

