

น้ำพริกนรก

ส่วนผสม

1. เนื้อปลาช่อนทะเลคั่วป่น	100	กรัม
2. พริกจินดาป่น	40	กรัม
3. หอมแดงเจียวป่น	120	กรัม
4. กระเทียมเจียวป่น	120	กรัม
5. น้ำตาลทราย	50	กรัม
6. น้ำตาลปี๊บ	70	กรัม
7. น้ำมันมะขามเปียก	35	กรัม
8. น้ำปลา	10	กรัม
9. เกลือ	3	กรัม
10. น้ำมันพืช	40	กรัม



วิธีการทำ

1. ฉีกปลาช่อนตากแห้งเป็นชิ้นเล็ก ๆ จากนั้นใส่เครื่องปั่น ปั่นให้ละเอียดเป็นผง



2. นำน้ำมัน น้ำมะขาม และน้ำตาลปีบ ใส่ลงในกระทะ ใช้ไฟอ่อนเคี่ยวจนละลายเป็นเนื้อเดียว ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย น้ำปลา เกลือ คนให้เข้ากัน



3. ใส่เนื้อปลาช่อนทะเลคว่ำปน หอมแดงเจียวปน กระเทียมเจียวปน



4. ปิดไฟใส่พริกจินดาป่นลงไปคลุกให้เข้ากันอีกรอบ ชิมรสตามชอบ

