

## กะปิถ้วยปลากรอบ

### ส่วนผสม

|                                |       |         |
|--------------------------------|-------|---------|
| กะปิเคย                        | 3     | ซ็อนโตะ |
| พริกแห้งเม็ดใหญ่               | 3     | เม็ด    |
| รากผักชี                       | 4-5   | ราก     |
| ตะไคร้ซอย                      | 2     | ซ็อนโตะ |
| กระชายหั่น                     | 2     | ซ็อนโตะ |
| หอมแดงหั่น                     | 1/4   | ถ้วยตวง |
| กระเทียมหั่น                   | 1     | ซ็อนโตะ |
| ผิวมะกรูด                      | 1     | ซ็อนซา  |
| ปลากรอบรมควัน                  | 1/2   | ถ้วย    |
| หัวกะทิ                        | 1     | ถ้วย    |
| หางกะทิ                        | 1+1/2 | ถ้วย    |
| น้ำปลา                         | 3     | ซ็อนโตะ |
| (ถ้ากะปิเคยไม่ต้องใส่น้ำปลา)   |       |         |
| น้ำตาลปีบ                      | 3     | ซ็อนโตะ |
| พริกชี้ฟ้าสีเขียว-แดง-เหลือง   | 2-5   | เม็ด    |
| หรือ พริกจินดาแดงสีเขียวและแดง |       |         |
| ใบมะกรูด                       | 3-4   | ใบ      |



## วิธีทำ

1. นำปลารอบมาอย่างไฟอีกรอบให้กรอบ แกะเอาแต่เนื้อ ๆ โขลกให้ละเอียด พักรอไว้



2. โขลกผิวมะกรูดก่อนให้ละเอียดใส่พริกแห้ง และกะปิลงโขลก ตามด้วยตะไคร้ซอย กระชายหอมแดง กระเทียม ใส่ปลารอบลงโขลกรวมกันให้ละเอียด และเข้ากัน พักไว้



3. เทหัวกะทิใส่กระทะ เคี่ยวด้วยไฟปานกลาง เมื่อกะทิเดือดใส่เครื่องที่พักไว้ ลงไปผัดให้มีกลิ่นหอม และกะทิแตกมัน ค่อย ๆ เทหางกะทิลงไปแล้วเคี่ยวต่อ จนมีความข้นเล็กน้อย (เคี่ยวแค่พอข้นเพราะเมื่อเย็นตัวจะมีความข้นขึ้นอีก)



4. ฉีกใบมะกรูดใส่ไป (ชอบพริกน้ม ๆ ใส่พริกชี้ฟ้าหรือพริกจินดาลงไปตอนนี้ได้เลย)



5. เปรูรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลา (ถ้ากะปิเค็มไม่ต้องใส่น้ำปลา) ผัดให้เข้ากันแล้วชิมรส กะปิคว้ควรมีรสหวานนำเค็ม ชิมรสชาติ ปิดไฟเตา

