
ลาบปลาสร้อย

ส่วนผสม

1. เนื้อปลาสร้อย	300	กรัม
2. เครื่องใน	200	กรัม
3. พริกลาบ	3	ช้อนโต๊ะ
4. กะปิ	1	ช้อนโต๊ะ
5. ตะไคร้	2	ต้น
6. หอมแดง	5	หัว
7. กระเทียม	10	กลีบ
8. ผักชี	1	ช้อนโต๊ะ
9. ต้นหอม	1	ช้อนโต๊ะ
10. ผักไผ่	2	ช้อนโต๊ะ
11. กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ
12. น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
13. เกลือ	1/2	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ย่างปลาให้สุก แล้วแยกเอาแต่เนื้อปลา
2. ย่างตะไคร้ หอมแดง กะปิจนสุกหอม แล้วโขลกให้ละเอียด
3. ลวกเครื่องในให้สุกแล้ว หั่นบางๆ เก็บน้ำต้มเครื่องในไว้ใช้ยำ





4. ผสมน้ำต้มเครื่องใน พริกลาบ ผักไผ่ซอย และผักชีต้นหอมซอย เครื่องในซอย ใส่เนื้อปลาสับละเอียดลงคลุกเคล้าให้เข้ากัน

5. ปรุงรสเพิ่ม ด้วยพริกลาบ เกลือ ตามชอบ
6. ใช้เครื่องในบางส่วนทอดกรอบ ปริมาณตามชอบ ใช้โรย

