

น้ำพริกอีเก้



เครื่องน้ำพริก

ส่วนผสม

- | | |
|--------------|--------------|
| 1. พริกหนุ่ม | 3 เม็ด |
| 2. ตะไคร้ | 1 หัว |
| 3. กระเทียม | 5 กลีบ |
| 4. กะปิ | 1/2 ช้อนโต๊ะ |
| 5. ปลาร้า | 1/2 ช้อนโต๊ะ |

- | | |
|---------------|--------|
| 1. ไข่ไก่ | 1 เม็ด |
| 2. มะเขือขื่น | 7 ลูก |

เครื่องเคียง

1. พักทองนึ่ง
2. ถั่วฝักยาวนึ่ง
3. พักแม้วนึ่ง



วิธีทำ



1. นำมะเขือขีนมาผ่ากลาง และแยกเมล็ดด้านในออกมาล้าง
กรองน้ำออก แล้วพักไว้ให้แห้ง
2. นำปลาร้า กะปิ ใส่ห่อใบตอง แล้วย่างไฟอ่อน
3. ต้มไข่ไก่ให้สุก
4. โขลกเครื่องน้ำพริก รวมกันให้ละเอียด
5. นำเม็ดมะเขือขีนที่พักไว้ มารวมกับเครื่องตำ ไข่ไก่ต้ม เติมน้ำเล็กน้อย ประุงรสเพิ่มด้วยเกลือ

