

น้ำพริกเผาเห็ด

เครื่องปรุง...

1. พริกเม็ดใหญ่แห้ง	25	กรัม
2. พริกเม็ดเล็กแห้ง	25	กรัม
3. หอมแดง	150	กรัม
4. กระเทียม	150	กรัม
5. น้ำตาลมะพร้าว	200	กรัม
6. น้ำมันมะปราง	150	กรัม
7. เกลือ	20	กรัม
8. เห็ดแห้ง	50	กรัม

วิธีทำ..

1. ปอกหอมกระเทียม แล้วหั่นให้เป็นชิ้นบางๆ แล้วนำไปทอดให้เหลือง พักให้สะเด็ดน้ำมันหลังจากนั้นนำมาปั่น



หอม



กระเทียม



หอม



เห็ดแห้ง



เห็ดสด

2. นำพริกแห้ง เห็ดแห้ง ไปทอดพักให้สะเด็ดน้ำมัน แล้วนำไปปั่น

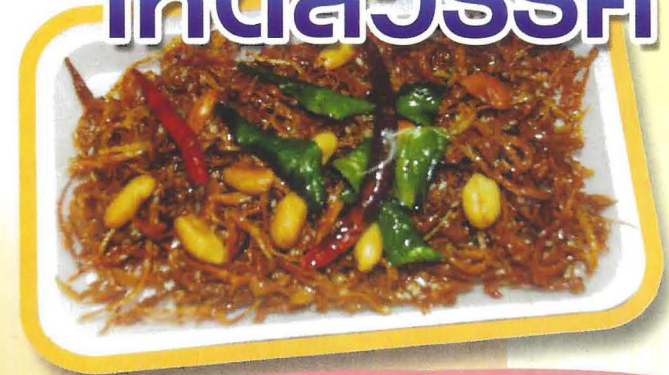


3. นำเห็ด พริก กระเทียม หอม ที่ปั่นแล้วเทรวมลงกันในครกแล้วผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน

4. หลังจากผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันแล้วใส่น้ำมันลงในกระทะเล็กน้อย แล้วนำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงไป ใส่มะขามเปียก น้ำตาล เกลือ คนให้เข้ากัน ให้ความร้อนมากที่สุด แล้วตักใส่ภาชนะ



เห็ดสวรรค์



น้ำพริกเผาเห็ด



เห็ดสวรรค์

เครื่องปรุง..

- | | | |
|-----------------------|----------------|----------|
| 1. เห็ดนางฟ้า(อบแห้ง) | 2 | ขีด |
| 2. ซีอิ๊วขาว | 10 | ซีซี |
| 3. ซอสภูเขาทอง | 30 | ซีซี |
| 4. น้ำตาลซอพิทอล | 300 | ซีซี |
| 5. น้ำมันพืชสำหรับทอด | 1 | กิโลกรัม |
| 6. งาขาว | ตามความเหมาะสม | |



วิธีทำ..

1. ฉีกเห็ดนางฟ้าให้เป็นเส้นแล้วนำไปตากแดดหรืออบให้แห้ง



เห็ดนางฟ้าสดฉีกเป็นเส้น



เห็ดนางฟ้าอบแห้ง

2. นำเห็ดที่อบแห้งมากทอดให้เหลือง อย่าใช้ไฟแรง เห็ดจะไหม้
3. หลังจากทอดเสร็จแล้วตักขึ้นมาพักให้สะเด็ดน้ำมัน



4. ตักน้ำมันที่ใช้ทอดออกให้หมด ใส่น้ำตาลซอพิทอล ซีอิ๊วขาว ซอสภูเขา เคี้ยวให้ติดแล้วใส่ลงไป หลังจากใส่แล้วเคี้ยวต่อให้น้ำตาลงวด แล้วใส่เห็ดที่ทอดลงไป คนให้เห็ดเครื่องปรุงเข้ากันแล้วตักใส่ภาชนะ

