



KANOM JEEN NAM PRIK ขนมจีนน้ำพริก
rice noodle with minced prawn curry and deep-fried vegetables



ขนมจีนน้ำพริก

น้ำพริกข้นแต่ไม่ข้นจนหนืด น้ำข้นเงาเป็นมันสีแดง
มีเนื้อสัมผัส กลิ่นหอมมัน รสกลมกล่อมหวานกำลังดี แต่ไม่หวานนำ

เครื่องปรุง

กุ้งชีแฮ้หรือกุ้งกุลาดำ	500 กรัม
กะทิ	5 กรัม
(หัวกะทิ 2½ ถ้วย ผสมน้ำ 2½ ถ้วย)	
ข่าหั่นละเอียด	½ ซ่อนใต้
หอมแดงแกะเปลือกซอย	¼ ถ้วย
กระเทียมแกะเปลือกซอย	3 ซ่อนใต้
รากผักชีซอย	1½ ซ่อนใต้
น้ำมะขามเปียก	1 ถ้วย
น้ำตาลปีบ	2 ถ้วย
น้ำปลา	¾ ถ้วย
ถั่วเขียวเลาะเปลือก	
บดละเอียด	¾ ถ้วย
ถั่วลิสงคั่วแกะเปลือกออก	
บดละเอียด	¾ ถ้วย
น้ำมะนาว	4 ซ่อนใต้
น้ำมะกรูด	2 ซ่อนใต้
ระกำซอย	3-4 ลูก
พริกแห้งเม็ดใหญ่ป่น	1 ซ่อนใต้
ผักชีหั่นละเอียด	2 ต้น
กระเทียมแกะเปลือกซอยบางๆ	3 ซ่อนใต้
น้ำมันพืช	½ ถ้วย
มะกรูดผ่าครึ่งเอาเมล็ดและคั้นน้ำออก	
สำหรับไว้ลอยหน้าน้ำพริก	1 ลูก
ขนมจีน	1 กิโลกรัม
เครื่องเคียง (เหมือด) ผักสด ผักผัด ผักชุบแป้งทอด	
กุ้งฝอยชุบแป้งทอด	
เครื่องเคียง (เหมือด)	
ผักสด มะละกอดิบปลอกเปลือกล้างน้ำเย็น	
สับแล้วผ่านเป็นเส้นเล็กๆ 200 กรัม หัวปลีผ่า 4 หัน	

บางๆ (เช่นน้ำผสมน้ำมะนาวกันดำ) ผักกระเฉดเด็ดสั้นๆ
100 กรัม ยอดกระถิน 100 กรัม
ผักผัด ผักนึ่ง ผักชีก ซอยเส้นยาวประมาณ 2
นิ้ว 150 กรัม ถั่วพูนเป็นชิ้นเล็กๆ 150 กรัม ผัดผักแต่ละ
อย่างกับน้ำมัน 3 ซ่อนใต้ พอสุก
ผักชุบแป้งทอด ใบผักบุ้งไทย ดอกพวงชมพู
ดอกลั่นทม ใบเล็บครุฑ ทอดให้สุกกรอบ
กุ้งฝอยชุบแป้งทอด หรือ กุ้งขดตัวเล็กชุบแป้ง
ทอด เด็ดหัวออก ทอดให้เหลืองกรอบ

วิธีทำ

- ล้างกุ้ง แกะเปลือกเด็ดหัวและหางผ่าหลัง
ตั้งเส้นดำออก
- ใส่กะทิลงหม้อ ตั้งไฟกลางให้เดือด ใส่กุ้งต้ม
พอสุก ตักออกใส่ภาชนะ
- โขลกข่า หอมแดง กระเทียม และรากผักชี
เข้าด้วยกันให้ละเอียด ใส่กุ้งต้มลงโขลกเข้าด้วยกันพอ
กุ้งแหลก ตักใส่หม้อกะทิคนให้ละลาย
4. ใส่น้ำมะขามเปียก น้ำตาล น้ำปลาใน
กระทะ ตั้งไฟเคี่ยวให้ละลายและเหนียว เทใส่ในหม้อ
กะทิ
- ใส่ถั่วลิสง ถั่วเขียว คนให้เข้ากัน ปรุงรสด้วย
น้ำมะนาว น้ำมะกรูด และระกำ ชิมรสให้กลมกล่อม
- ใส่น้ำมันในกระทะ ตั้งไฟพอร้อน ใส่
กระเทียม เจียวให้เหลือง ตักใส่หม้อน้ำพริก ส่วนน้ำมันที่
เหลือ ใส่พริกแห้งป่นลงไปผัดให้หอม กรองเอาแต่น้ำมัน
ตักใส่หม้อน้ำพริก
- ใส่ลูกมะกรูดผ่าซีกที่คั้นน้ำออกใส่ผักชี คน
เข้าด้วยกัน ปิดไฟ ยกลง

แป้งชุบทอดผักและกุ้ง

แป้งข้าวเจ้า 1½ ถ้วย ▪ แป้งสาลี ¼ ถ้วย ▪ หัวกะทิ ¾ ถ้วย ▪ น้ำปูนใส 3 ช้อนโต๊ะ ▪ น้ำมันปาล์มสำหรับทอด 4 ถ้วย

ผสมแป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า หัวกะทิเข้าด้วยกัน ใส่น้ำปูนใสลงในชามแป้ง นวดละลายให้เข้ากันจนแป้งขึ้นฟูติด

ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟกลางให้ร้อน ใส่มักลงในชามแป้ง คลุกให้แป้งติดทั่ว ใส่มักเป็นอย่าง ทอดให้เหลืองกรอบตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน

ล้างกุ้งตัดหนวดออก ใสในชามแป้ง คลุกให้แป้งติดทั่ว ใช้ทัพพีเล็กตักกุ้งครั้งละ 1 ทัพพี ทอดให้สุกเหลืองกรอบทั้งสองด้าน ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน

วิธีจัดเสิร์ฟ

จัดขนมจีนใส่จานประมาณ 80-100 กรัม จัดหมือดอย่างละ 20-30 กรัม ไข่ข้างๆ พร้อมกับพริกชี้ฟ้าทอด ตักน้ำพริกธาตุนขนมจีน หรือตักน้ำพริกใส่ถ้วย โรยกระเทียมเจียว หรือจัดหมือดทุกอย่างใส่จานแยกไว้ (ผักสด ผักผัด ผักทอด กุ้งทอด) ตักน้ำพริกใส่หม้อหรือชามใหญ่ๆ พริกชี้ฟ้าแห้งทอดและกระเทียมเจียวจัดใส่ถ้วยเล็กๆ ก็ได้