



แกงคั่ว ใบมะขามอ่อนเมืองเพชร

แกงคั่วใบมะขามอ่อนเมืองเพชร เมนูอาหารไทยพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรี ที่นอกจากอร่อยที่รสชาติเปรี้ยวของใบมะขาม ยังโดดเด่นด้วยการใช้ไข่แมงดา เพราะแกงใบมะขามที่อร่อยต้องแกงกับไข่แมงดา และพื้นที่ของจังหวัดเพชรบุรีนั้นมีพื้นที่ติดทะเล เป็นแหล่งอาหารทะเลสด ๆ จึงมีไข่แมงดาที่มีคุณภาพมาแกงกับใบมะขามอ่อน กลายเป็นเมนูยอดนิยมที่ นักท่องเที่ยวต้องมาชิม กับเมนู "แกงคั่วใบมะขามแมงดา"

ในฤดูฝนใบมะขามจะแตกยอด มีใบมะขามอ่อนเยอะมาก แต่ไข่แมงดาจะหายาก จึงปรับมาใช้หอยเสียบที่มีมากในหน้าฝนเช่นกัน และปรับเป็นเมนู "แกงคั่วใบมะขามหอยเสียบ" ให้เข้ากับวัตถุดิบตามฤดูกาล

ส่วนผสมน้ำพริกแกง

พริกแห้งเม็ดใหญ่	15 เม็ด
พริกขี้หนูแห้ง	10 เม็ด
กระเทียม	2 ช้อนโต๊ะ
กระชายหันหยาบ	2 ช้อนโต๊ะ
กะปิ	½ ช้อนโต๊ะ
หอมแดงสับหยาบ	¼ ถ้วยตวง
เกลือป่น	1 ช้อนชา

วิธีทำ น้ำพริกแกง

- หั่นพริกแห้งทั้งสองชนิด แล่งในน้ำอุ่นจนมีลักษณะอ่อนนุ่มประมาณ 15 นาที บีบน้ำออก
- โขลกพริกแห้งกับเกลือป่นให้ละเอียด ใส่กระเทียม กระชาย หอมแดง กะปิ ตามลำดับโขลกให้ละเอียด



ส่วนผสม

หางกะทิ	1 ลิตร
ไช้แมงดาทะเล	1 ถ้วยตวง
ยอดมะขามอ่อน	5 ถ้วยตวง
ถั้วผักยาวหั่นท่อน	1 ถ้วยตวง
น้ำตาลโตนด	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขามเปียก	1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ละลายน้ำพริกแกงกับหางกะทิ จากนั้นนำขึ้นตั้งไฟกลางพอเดือด เติมไช้แมงดาทะเลเคี่ยวต่อจนสุก
- ใส่ยอดมะขาม ถั้วผักยาว เคี่ยวต่อสักครู่ปรุงรสด้วย น้ำตาลโตนด น้ำตาลทราย น้ำปลา และน้ำมะขามเปียก ชิมให้ได้รสชาติเปรี้ยว เค็ม และหวาน พอได้ที่ยกลงจัดเสิร์ฟ

เนื่องจากยอดมะขามมีรสขมเปรี้ยว การปรุงรสเปรี้ยวด้วยน้ำมะขามเปียก ควรปรุงหลังจากใส่ยอดมะขาม