

# ต้มกะทิใบมะขามอ่อน

## กับ ปลาอกกะแล

ต้มกะทิใบมะขามอ่อนเป็นของทำกินง่าย เครื่องปรุงน้อย รสอ่อน ๆ ชดคล่องคอ ราดข้าวก็อร่อย มีรสกลมกล่อม หวาน เค็มจากกะทิและกะปิเปรี้ยวนำด้วยใบมะขามอ่อน โดยมากนิยมต้มกับปลาแห้ง ปลาเค็ม ทำได้ทั้งปลาน้ำจืดและปลาเค็ม หรือจะใช้หัวปลาช่อนแห้ง หัวปลาอินทรียเค็มก็ได้ ในสูตรนี้ใช้ปลาอกกะแล หรือที่เรียกกันว่าปลาไม้ เพราะสมัยก่อนชาวประมงทำไม้คาบปลาอกกะแลตากแห้งและซื้อขายกันเป็นไม้



### วิธีทำ

เอากะทิขึ้นตั้งไฟ ใส่หัวหอม และกะปิลงไป  
ถ้าชอบกินหอมแดงก็ใส่ให้มากหน่อย

พอกะทิเดือดก็ใส่ปลาอกกะแลลงไป

เดือดอีกครั้งจึงใส่ใบมะขามอ่อน ไม่ต้องใส่น้ำตาล เพราะกะทิมีรสหวานอยู่แล้ว แต่ถ้าหากไม่เค็มถูกใจ จะโรยเกลือลงไปสักหน่อยก็ได้ตามชอบ