

## แกงส้มปลาหับทิมทอดชะอมไข่



### ส่วนผสม

เนื้อปลาหับทิมหั่นเป็นชิ้น	300 กรัม
ไข่ไก่	2 ฟอง
ชะอมเด็ดเอาแต่ใบ	100 กรัม
ดอกแค	50 กรัม
น้ำมันสำหรับทอด	

### ส่วนผสมน้ำพริกแกงส้ม

พริกแห้ง	10 เม็ด
หอมแดงซอย	5 หัว
กระเทียมซอย	5 กลีบ
กะปิ	1 ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1 ช้อนชา

### เครื่องปรุงรส

น้ำซุปลปลา (หรือน้ำสะอาด)	3 ถ้วย
น้ำมะขามเปียก	1/4 ถ้วย
น้ำมะนาว	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	2 ช้อนโต๊ะ

### วิธีทำ

- โขลกเครื่องแกงให้ละเอียด โดยใส่พริกแห้ง เกลือป่น โขลกจนละเอียดและตามด้วยกระเทียม หอมแดง กะปิ ตามลำดับ (ก่อนใส่เครื่องแกงอย่างต่อไปต่อโขลกในครกให้ละเอียดก่อน)
- นำน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่เนื้อปลาหับทิมทอดจนเหลือง ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน

3. ตักน้ำมันในกระทะขึ้นให้เหลือในกระทะประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ นำใบชะอดลงผัดให้หอม ตักขึ้นตีรวมกับไข่ และนำไปทอดเป็นแผ่น จนสุกเหลืองทั้ง 2 ด้าน นำขึ้นตัดเป็นชิ้นพอคำ
4. นำน้ำซุปล(หรือน้ำสะอาด) ตั้งไฟให้เดือด ละลายพริกแกงส้มพอเดือดใส่ดอกแค ปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำมะนาว น้ำตาลปีบ ชิมรสตามชอบ
5. จัดเสิร์ฟ นำปลาหั่นทิมทอดและชะอมไข่ลงถ้วย ราดด้วยน้ำแกงส้มและดอกแค