



ต้มยำกุ้ง

กุ้งสุกไม่คาว เนื้อไม่แข็ง น้ำต้มยำมีสีแดงของมันกุ้งลอยหน้า
กุ้งหอม รสเปรี้ยวนำเล็กน้อยไม่เผ็ด หอมตะไคร้ ใบมะกรูด

เครื่องปรุง

กุ้งนางหรือกุ้งแม่น้ำ	4-5 ตัว
น้ำ	3 ถ้วย
น้ำมะนาว	2-3 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	2-3 ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอยบางๆ	3 ช้อนโต๊ะ
เห็ดฟางดอกเล็กๆ	10 ดอก
ใบมะกรูดฉีก	2-3 ใบ
พริกขี้หนูสวนเขียว-แดง	
เด็ดขั้วบุบพอแตก	15 เม็ด
ผักชีซอยหยาบหรือเด็ดใบ	1 ต้น

วิธีทำ

- ล้างกุ้งแกะเปลือก เอาหัวและหางออก ผ่าหลังดึงเส้นดำออก รีดมันกุ้งจากหัวกุ้งใส่ถ้วยไว้
- ใส่น้ำลงในหม้อ ตั้งไฟกลางพอเดือด ใส่เปลือกกุ้งและหัวกุ้ง ต้มประมาณ 3-4 นาที ตักออก กรองเอาแต่น้ำใสลงหม้อ เรียกว่าน้ำสต็อก
- ล้างเห็ดฟาง ตัดโคนที่ดำออก ผ่าครึ่ง
- ผัดมันกุ้งกับน้ำมันด้วยไฟอ่อน จนออกสีแดงส้มและกลิ่นหอม ปิดไฟ ตักใส่ถ้วย
- ยกหม้อน้ำสต็อกตั้งไฟกลาง พอเดือด ใส่ตะไคร้ ต้มสักครู่ ใส่เห็ด กุ้ง ใบมะกรูด ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว และพริกขี้หนูบุบ ชิมรสปรับให้รสกลมกล่อม ใส่มันกุ้ง ปิดไฟ
- ตักใส่ถ้วย แต่งด้วยผักชี

ข้อแนะนำ :

- หัวกุ้ง เปลือกกุ้งที่แกะออก ใส่หม้อต้มกับน้ำให้เดือดใช้เป็นน้ำสต็อกเรียกว่า น้ำหัวเชื้อ ช่วยให้น้ำต้มยำหอมกลิ่นกุ้ง ถ้าใช้กุ้งซีแฮ้ควรใช้กุ้งตัวใหญ่ เพราะกุ้งจะหดตัวเมื่อต้ม หรือใช้กุ้งแช่บ๊วยก็ได้ แต่อย่าต้มนานกุ้งจะเหนียว
- การผัดมันกุ้งต้องใช้น้ำมันและมันกุ้งอัตราส่วน 1:1 เช่น มันกุ้ง 2 ช้อนโต๊ะ (30 กรัม) ผัดกับน้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ
- ต้มยำกุ้งจะกินให้อร่อยต้องไม่ร้อนจัด กินอุ่นๆ จะได้รับรสชาติที่ดีของกุ้งและกลิ่นหอมจากสมุนไพร