ต้มยำกุ้งน้ำใส

ต้มน้ำซุปจากเปลือกกุ้งให้มีรสหวานอ่อน ๆ แล้วใส่ตะไคร้ ข่า และใบมะกรูด เติมน้ำมะนาวหลังปิดไฟเพื่อให้กลิ่นหอมสด

สำหรับ **2** คน · **35** นาที

วัตถุดิบ

มีกุ้ง (สัตว์น้ำเปลือกแข็ง) และปลา (ปลากะตักในน้ำปลา) กุ้งดิบบางชนิดใช้สารซัลไฟต์ ให้ตรวจฉลากหรือสอบถามผู้ขาย

กุ้งสดทั้งเปลือก 350 กรัม (ถ้าแช่แข็งให้ละลายก่อน)

น้ำ 800 มล.

ตะไคร้ 2 ต้น ทุบแล้วหั่นท่อนยาว 5 ซม.

สั่งล่วงหน้า รับที่ร้านหรือจัดส่งในพื้นที่เท่านั้น

ข่าสดหั่นแว่นบาง 20 กรัม

สั่งล่วงหน้า รับที่ร้านหรือจัดส่งในพื้นที่เท่านั้น

ใบมะกรูดสดฉีก 4 ใบ

สั่งล่วงหน้า รับที่ร้านหรือจัดส่งในพื้นที่เท่านั้น

เห็ดนางรม 125 กรัม ฉีกเป็นชิ้นพอดีคำ

พริกขี้หนูสด 1–2 เม็ด บุบพอแตก

น้ำปลา 1½ ช้อนโต๊ะ หรือตามชอบ

น้ำมะนาวคั้นสด 2 ช้อนโต๊ะ หรือตามชอบ

ผักชีสด 1 กำมือเล็ก หั่นหยาบ

สั่งล่วงหน้า รับที่ร้านหรือจัดส่งในพื้นที่เท่านั้น

วิธีทำ

1. ต้มน้ำซุปกุ้ง

แกะเปลือกกุ้ง เก็บเปลือกและหัวกุ้งไว้ ผ่าหลังดึงเส้นดำออก แล้วแช่เนื้อกุ้งไว้ในตู้เย็น ใส่เปลือกและหัวกุ้งลงในหม้อ เติมน้ำ ตั้งไฟให้เดือดอ่อน ๆ แล้วต้ม 10 นาที

2. ต้มเครื่องสมุนไพร

กรองน้ำซุปใส่หม้อสะอาด ทิ้งเปลือกและหัวกุ้ง ใส่ตะไคร้ ข่า และใบมะกรูด ต้มไฟอ่อน 5 นาทีให้หอม แล้วใช้ทัพพีโปร่งช้อนสมุนไพรออก

3. ต้มเห็ดและกุ้ง

ใส่เห็ดและพริกลงในน้ำซุปที่กำลังเดือดอ่อน ๆ ต้ม 3 นาที แล้วใส่เนื้อกุ้ง ต้มประมาณ 2–4 นาทีตามขนาด จนเนื้อกุ้งสุกเด้งและทึบทั่วทั้งชิ้น

4. ปรุงรสหลังปิดไฟ

ปิดไฟ ค่อย ๆ เติมน้ำปลาและน้ำมะนาว ชิมให้ได้รสตามชอบ ตักแบ่งใส่สองชามแล้วโรยผักชี

เคล็ดลับ ถ้าชอบเผ็ดน้อย ใส่พริกขี้หนูทั้งเม็ดโดยไม่ต้องบุบ