

สลัดแขก

www.goldenmountainsauce.com



เครื่องปรุงสลัดผัก

| | | |
|----------------|-----|---------|
| เต้าหู้แข็งทอด | 1 | แผ่น |
| ไข่ต้ม | 2 | ฟอง |
| ถั่วงอก | 1 | ถ้วยตวง |
| บร็อคโคลี่ | 1/2 | ถ้วยตวง |
| แครอท(ต้มสุก) | 1/2 | ถ้วยตวง |
| ข้าวโพดอ่อน | 1/2 | ถ้วยตวง |
| กะหล่ำปลี | 1 | ถ้วยตวง |

วิธีทำ

1.จัดเรียงผักสลัดลงบนจาน เรียงผักลงจานตามด้วย เต้าหู้ทอด ไข่ต้ม พักไว้

เครื่องปรุงพริกแกง

| | | |
|---------------------------------|---|------|
| พริกแห้งเม็ดใหญ่(แช่น้ำให้นิ่ม) | 6 | เม็ด |
| ข้าวหอม | 5 | แวน |
| รากผักชี | 1 | ราก |
| หอมแดงปอกเปลือก | 5 | กลีบ |
| กระเทียม | 4 | กลีบ |
| ตะไคร้ซอย | 1 | ต้น |

วิธีทำ

1. นำพริกแห้ง หอมแดง กระเทียม ข้าวอ่อน รากผักชี ตะไคร้ ปั่นให้ละเอียด

เครื่องปรุงน้ำสลัด

| | | |
|---------------------------|-----|----------|
| กะทิ | 1 | ถ้วย |
| เนยถั่ว | 1 | ถ้วยตวง |
| น้ำตาลปี๊ป | 1/2 | ช้อนชา |
| ซอสปรุงรสอาหารตราภูเขาทอง | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| น้ำมะขามเปียก | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| น้ำมันพืช | 1 | ช้อนโต๊ะ |

วิธีทำน้ำสลัด

1. ตั้งกะทิให้ร้อนใส่น้ำมันพืช ใส่พริกที่โขลกไว้ ตามด้วยกะทิ ผัดไฟแรง พอเริ่มแตกมันปรุงรสด้วยซอสปรุงรสอาหารตราภูเขาทอง เนยถั่ว น้ำตาลปี๊ป น้ำมะขามเปียก รอนจนเดือด ปิดไฟ นำไปราดบนผักสลัดที่จัดไว้ พร้อมเสิร์ฟ

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ **ตราภูเขาทอง** สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ www.goldenmountainsauce.com