

ไข่เจียววุ้นเส้นหมูสับ

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ไข่เจียววุ้นเส้นหมูสับ)

ไข่ไก่	3	ฟอง
ซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง	4	ช้อนโต๊ะ
วุ้นเส้น	1/2	ถ้วย
หมูสับลวกแล้ว	1/2	ถ้วย
พริกไทย	1	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอย	1	ต้น
หอมแดงซอย	1	หัว
ซอสมะเขือเทศ ตรากูเขาทอง	5	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	สำหรับทอด	

วิธีทำ

1. ตอกไข่ใส่ภาชนะ ปรุงรสด้วยซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง และพริกไทย ผสมให้เข้ากัน ตามด้วยวุ้นเส้น ต้นหอม และหอมแดง พักไว้
2. ตั้งน้ำมันบนความร้อนปานกลาง จากนั้นเทไข่ที่เตรียมไว้ลงไปทอดให้สุกทั้ง 2 ด้าน นำออกจากกระทะ ซับด้วยกระดาษซับมัน
3. จัดใส่จานเสิร์ฟพร้อมกับซอสมะเขือเทศ ตรากูเขาทอง

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