ไข่ต้มซอสพริกทรงเครื่อง

www.goldenmountainsauce.com

<u>ส่วนประกอบ</u> (ไข่ต้มซอสพริกทรงเครื่อง)

ไข่ต้ม ปลอกเปลือก ผ่ากลาง	3	ฟอง
ปูอัด หั่นแว่นเล็ก	1/4	ถ้วยตวง
หอมใหญ่สับละเอียด	4	ช้อนโต๊ะ
แครอทหั่นละเอียด	2	ช้อนโต๊ะ
มายองเนส	2	ช้อนโต๊ะ
ซอสพริกภูเขาทอง สูตรเผ็ดมาก	1	ช้อนโต๊ะ
ข้าวโพด	1	ช้อนโต๊ะ
ถั่วลันเตา	1	ช้อนโต๊ะ

<u>วิธีทำ</u>

1. ผ่าไข่ต้มเป็น2ซีกเท่าๆกัน นำไข่แดงตรงกลางไข่ต้มออก
2. นำไปคลุกผสมกับ ปูอัด ,มายองเนสและซอสพริกศรีราชาพานิช ใส่ข้าวโพด และถั่วลันเตา คลุกเคล้าให้เข้ากัน
3. ตักไส้ใส่ กลับมาที่ตรงกลางของไข่ต้ม
4. โรยหน้าด้วยผักชี ตกแต่งให้สวยงาม จัดเสิร์ฟ

<u>Tips.</u>

- เป็นเมนูที่มีสีสันสวยงาม โดยมีรสชาติ หวานมัน จัดจ้าน โดยจะเพิ่มความเผ็ดและลดความมันเลี่ยนของไข่ด้วยซอสพริกศรีราชา ตราศรีราขาพานิช ทำให้ได้รสชาติที่อร่อยลงตัว (ไข่ควรต้มประมาณ 8-10 นาที) สำหรับ 2-3 เสิร์ฟ

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