

ไข่ต้มซอสพริกทรงเครื่อง

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ไข่ต้มซอสพริกทรงเครื่อง)

ไข่ต้ม ปลูกเปลือก ผักกลาง	3	ฟอง
ปูอัด หั่นแวนเล็ก	1/4	ถ้วยตวง
หอมใหญ่สับละเอียด	4	ชอนโต๊ะ
แครอทหั่นละเอียด	2	ชอนโต๊ะ
มายองเนส	2	ชอนโต๊ะ
ซอสพริกภูเขาทอง สูตรเผ็ดมาก	1	ชอนโต๊ะ
ข้าวโพด	1	ชอนโต๊ะ
ถั่วลันเตา	1	ชอนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ไข่ต้มเป็น 2 ซีกเท่าๆกัน นำไข่แดงตรงกลางไข่ต้มออก
2. นำไปคลุกผสมกับ ปูอัด ,มายองเนสและซอสพริกศรีราชาพานิช ใส่ข้าวโพด และถั่วลันเตา คลุกเคล้าให้เข้ากัน
3. ตักใส่ใส่ กลับมาที่ตรงกลางของไข่ต้ม
4. โรยหน้าด้วยผักชี ตกแต่งให้สวยงาม จัดเสิร์ฟ

Tips.

- เป็นเมนูที่มีสีสวยงาม โดยมีรสชาติ หวานมัน จัดจ้าน โดยจะเพิ่มความเผ็ดและลดความมันเลี่ยนของไข่ด้วยซอสพริกศรีราชาตราศรีราชาพานิช ทำให้รสชาติที่อร่อยลงตัว (ไข่ควรต้มประมาณ 8-10 นาที) สำหรับ 2-3 เสิร์ฟ

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