

ไข่เจียวทูน่าสมุนไพรมะเขือเทศ

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ไข่เจียวทูน่าสมุนไพรมะเขือเทศ)

ไข่ไก่	3	ฟอง
หัวหอมใหญ่	1	ชอนโต๊ะ
ตะไคร้ซอยแฉลบ	1	ชอนโต๊ะ
ใบมะกรูดหั่นฝอย	2	ใบ
มะเขือเทศหั่นชิ้นเล็ก	1	ชอนโต๊ะ
ทูน่า	1/2	ถ้วยตวง
ซอสปรุงรสอาหารตราภูเขาทอง	2	ชอนโต๊ะ
น้ำมันพืชสำหรับทอด	4-5	ชอนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ตอกไข่ใส่ชามผสม ใส่หัวหอมใหญ่, ตะไคร้, ใบมะกรูด, มะเขือเทศ และทูน่า ลงไป คนไข่ให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยซอสปรุงรสอาหารตราภูเขาทอง คนให้เข้ากันอีกครั้ง
2. ทอดไข่ในกระทะน้ำมันร้อนจนสุกเหลืองทั้งสองด้าน ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน
3. นำไข่ที่สะเด็ดน้ำมันแล้วมาฉีกเป็นชิ้นจัดใส่จานเสิร์ฟ

Tips.

ในการทอดไข่เจียวทูน่าสมุนไพรมะเขือเทศควรใส่เครื่องสมุนไพรให้สมดุลกับไข่เพราะเวลาทอดไข่จะเป็นแผ่นสวยงามไข่เจียวทูน่าสมุนไพรมะเขือเทศเป็นอาหารเพื่อสุขภาพโดยการนำสมุนไพรไทยมาผสมผสานกับไข่และซอสปรุงรสอาหารตราภูเขาทองซึ่งทำให้ได้กลิ่นหอมและรสชาติกลมกล่อมอย่างลงตัว

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