

ข้าวราดหน้าไข่ชนกุง

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ข้าวราดหน้าไข่ชนกุง)

ไข่ไก่	2	ฟอง
กุง(ขนาดกลาง)	4-5	ตัว
แครอท(หั่นเต๋า)	1	ชอนโต๊ะ
ถั่วงอก(เมล็ด)	1	ชอนโต๊ะ
ข้าวโพด	1	ชอนโต๊ะ
ซอสปรุงรสฝาเหลืองตราภูเขาทอง	2	ชอนชา
เนย	2	ชอนชา
ข้าวสวย	1	ถวย
ซอสปรุงรสฝาเหลือง ตราภูเขาทอง		

วิธีทำ

- นำกุงและผักสามสีมาลวกให้สุก
- ตอกไข่ใส่ชาม ตามด้วย กุงและผักสามสีที่เตรียมไว้ คนให้เข้ากัน
(ไม่ต้องตีให้ฟูเหมือนไข่เจียว)ปรุงรสด้วยซอสปรุงรสฝาเหลืองตราภูเขาทอง
- นำกระทะตั้งไฟ ใส่เนยกลิ้งให้ทั่วรอบกระทะให้ร้อน แล้วใส่ไข่ลงไป กลิ้งไข่ให้ทั่วกระทะ รอให้ไข่สุกแต่ไม่มาก ให้น้ำข้างๆอยู่
- ตักใส่จานวางบนข้าวสวยร้อนๆ เสริฟพร้อมซอสปรุงรสฝาเหลือง ตราภูเขาทอง

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