

พิชชาซ่าปลากระป๋อง

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (พิชชาซ่าปลากระป๋อง)

แป้งพิชชาสำเร็จรูป	1	แผ่น
กุ้ง(ขนาดกลาง)เนื้อปลากระป๋อง	2	กระป๋อง
ต้นหอมซอย	2	ต้น
หอมแดงซอย	2	หัว
พริกชี้ฟ้า	4-5	เม็ด
ชีอิ้วขาว たらこเขาทอง	2	ซองชา
มะเขือเทศ	5-6	ลูก
น้ำมะนาว	3	ซองชา
ใบโหระพา	7-8	ใบ
ซอสพริก たらこเขาทอง สูตรเผ็ดมาก	7-8	ใบ
ซอสมะเขือเทศ たらこเขาทอง	6	ซองโต๊ะ

วิธีทำ

1. เปิดเตาอบไว้ที่อุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียส ระหว่างนั้นทำซอสสำหรับทาพิชชาโดยการนำซอสปลากระป๋อง ซอสพริกศรีราชาพริกและซอสมะเขือเทศ たらこเขาทอง ผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน
2. จากนั้นปรุงรสด้วยชีอิ้วขาว たらこเขาทอง น้ำมะนาว และพริกชี้ฟ้า แล่นำซอสที่ทำไว้ ไปทาบนแป้งพิชชาสำเร็จรูป วางเนื้อปลากระป๋อง มะเขือเทศ หอมแดง และต้นหอมซอย
3. จากนั้นนำเข้าอบประมาณ 13-17 นาที ตกแต่งด้วยใบโหระพา พร้อมเสิร์ฟ

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ **たらこเขาทอง** สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ www.goldenmountainsauce.com