

เกี๊ยวน้ำผักโขม

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ เกี๊ยวน้ำผักโขม

ผักโขม (โครงการหลวง)	100	กรัม	กะหล่ำปลี (โครงการหลวง)	100	กรัม
เกลือ	สำหรับบีบน้ำในผัก		หมูสับ	400	กรัม
ซิง (โครงการหลวง)	2	ช้อนชา	กระเทียมสับ	2	กลีบ
น้ำมันงา	2	ช้อนชา	แป้งข้าวโพด	1	ช้อนโต๊ะ
แผ่นเกี๊ยว	พอประมาณ		ผักชี	สำหรับโรยหน้า	
น้ำเปล่า	สำหรับลวก		น้ำซุ๊ป	1	ถ้วย
ซีอิ้วถั่วเหลือง ตราภูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ			

วิธีทำ

1. สับผักโขม และกะหล่ำปลี ให้ละเอียด เมื่อสับเสร็จแล้วนำผักทั้งสองอย่างมาผสมกัน แล้วโรยเกลือ คลุกเคล้าให้เข้ากัน พักทิ้งไว้ 10 นาที แล้วบีบน้ำออก
2. จากนั้นใส่หมูสับ ปุ้งรสด้วยซีอิ้วถั่วเหลือง ตราภูเขาทอง 1 ช้อนโต๊ะ ซิงซูด กระเทียม น้ำมันงา แป้งข้าวโพด คลุกเคล้าให้เข้ากัน
3. ห่อเกี๊ยว เกี๊ยว 1 แผ่น ใส่เครื่องประมาณ 1 ช้อนชา แล้วพับเกี๊ยวให้สวยงาม แล้วนำเกี๊ยวไปลวก
4. เตรียมน้ำซุ๊ปไว้ใส่ซาม นำเกี๊ยวที่ลวกไว้ลงไปใส่ โรยหน้าด้วยผักชีโครงการหลวง

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