

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 |
| ซีอิ๊วถั่วเหลือง ตราภูเขาทอง | 1 | ช้อนโต๊ะ | | | |

วิธีทำ

1. สับผักโขม และกะหล่ำปลี ให้ละเอียด เมื่อสับเสร็จแล้วนำผักทั้งสองอย่างมาผสมกัน แล้วโรยเกลือ คลุกเคล้าให้เข้ากัน พักทิ้งไว้ 10 นาที แล้วบีบน้ำออก
2. จากนั้นใส่หมูสับ ปรงรสด้วยซีอิ๊วถั่วเหลือง 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