

ขนมจีบ

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ ขนมจีบ

กะหล่ำปลี (โครงการหลวง)	140	กรัม	หัวหอม (โครงการหลวง)	15	กรัม
เห็ดหอมสด (โครงการหลวง)	2	ดอก	กระเทียมสับ	1	กลีบ
ซิงสดชูด (โครงการหลวง)	พอประมาณ		หมูสับ	340	กรัม
พริกไทย	1/4	ช้อนชา	น้ำมันงา	1	ช้อนชา
แผ่นเกี๊ยว	พอประมาณ		ซีอิ๊วถั่วเหลือง ตราภูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ	ซอสพริกศรีราชา สูตรเผ็ดมาก	พอประมาณ	

วิธีทำ

1. นำใบกะหล่ำปลีโครงการหลวง อบไมโครเวฟ 1 นาที แล้วนำมาสับละเอียด
2. นำกะหล่ำปลี หัวหอมสับ เห็ดหอมสดหั่นเต๋า กระเทียมสับ ซิงสด หมูสับ พริกไทย ปูรุกรสด้วยซีอิ๊วถั่วเหลือง 1 ช้อนโต๊ะ และ ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันงา ใช้มีดสับส่วนผสมให้เข้ากัน และห่อเกี๊ยว นำไปนึ่งประมาณ 15 นาที
3. เสิร์ฟคู่กับ ซอสพริกศรีราชา สูตรเผ็ดมาก

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ ตราภูเขาทอง สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ www.goldenmountainsauce.com