

ผัดผักแม่ เบอเกอร์หมูสับ

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (เบอเกอร์หมูสับ)

รายการ	พอประมาณ	
รากผักชี (โครงการหลวง)		
กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทย		พอประมาณ
หมูสับ	100	กรัม
ไข่ไก่ (เฉพาะไข่แดง)	1	ฟอง
ซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง	1	ช้อนชา
ซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง	1/2	ช้อนชา

วิธีทำ

- นำหมูสับ ใส่ซาม ตามด้วย รากผักชี กระเทียมสับ พริกไทยป่น ไข่ไก่ ปรุงรสด้วยซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง 1 ช้อนชา และ ซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง 1/2 ช้อนชา คลุกเคล้าให้เข้ากันและหมักทิ้งไว้ ประมาณ 10 นาที แลวนำไปทอด

เครื่องปรุง (ผัดผักแม่)

น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมบอบ	5	กลีบ
พริกบอบ (โครงการหลวง)	5	เม็ด
ผักแม่	250	กรัม
น้ำปลา		พอประมาณ
ซอสปรุงรสอาหาร ตราภูเขาทอง	1/2	ช้อนชา
ซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพืช ใช้ไฟปานกลางถึงแรง ใส่วัตถุกระเทียมบุบ พริกบุบ ผัดให้หอม
2. จากนั้นใส่ผักแฉ่ำ ปุ้งรสด้วย ซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง 1 ช้อนโต๊ะ และ ซอสปรุงรสอาหาร ตราภูเขาทอง ½ ช้อนชา
3. เติมน้ำซุปล และผัดให้เข้ากัน ตักใส่จาน
4. นำเบอร์เกอร์หมูวางบนผักผักแฉ่ำ ทานคู่กับข้าวสวยร้อนๆ

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