



SAVOURY AND CULINARY

มูสน้ำพริกหนุ่ม ข้าวเกรียบสาทุมึกดำ

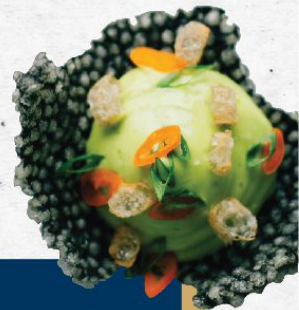
*Chili Paste Mousse and Black
Squid Sago Cracker*

สินค้าแฉะจากนิวซีแลนด์



มูสน้ำพริกหนุ่ม ข้าวเกรียบสาकुหมึกดำ

Chili Paste Mousse and Black Squid Sago Cracker



ส่วนผสม

ส่วนผสมสำหรับ 1 เซิร์ฟ

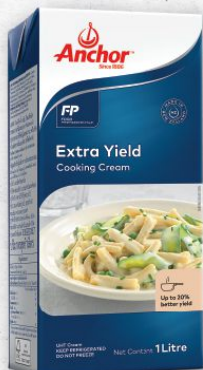
แองเคอร์ เอ็กตร้ายิลด์ คูกกึ่งครีม	200	มิลลิลิตร
สาकुต้มสุก	300	กรัม
หมึกดำปลาหมึก	1	ช้อนโต๊ะ
เนื้อพริกหนุ่มเผาลอกเปลือก (ไม่เอาเมล็ด)	200	กรัม
พริกขี้หนูเผา	2	เม็ด
หอมแดงเผา	50	กรัม
กระเทียมเผา	50	กรัม
เกลือ พริกไทย น้ำตาลทราย		ปรุงรส
ต้นหอมซอย		สำหรับตกแต่ง
กากหมูสับ		สำหรับตกแต่ง
น้ำมันทอด		

ต้นทุนเซิร์ฟ 120.50 บาท

แนะนำขาย 180.00 บาท

วิธีทำ

- 1 ผสมสาकुต้มสุกกับหมึกดำเข้าด้วยกัน ใช้กระดาษกรองกดอบแผ่นสาकुให้เป็นแผ่นบางๆ อบไฟอ่อนจนแห้งสนิท ตังน้ำมันทอดให้ร้อน นำข้าวเกรียบสาकुลงทอดจนพองกรอบ สะเด็ดน้ำมันพักไว้
- 2 ปั่นส่วนผสมของพริกหนุ่ม แองเคอร์ เอ็กตร้ายิลด์ คูกกึ่งครีม กระเทียม หอมแดง และพริกขี้หนู ปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย และน้ำตาลทรายให้ได้รสกลมกล่อมปั่นให้ละเอียด กรองใส่กระบอกวิปครีมเติมแก๊สลงไป
- 3 บีบมูสน้ำพริกหนุ่มลงบนข้าวเกรียบ โรยกากหมูสับ และต้นหอมซอย เซิร์ฟทันที



ผลิตจาก
นมโคแท้
100%

สแกน QR code
รับสูตรอาหารฟรี!
จากแองเคอร์

