



ไข่กุ้งสดกับเห็ดหอม



“รักตัวเองให้เช่น
เลือกสิ่งที่ดี”

วิธีทำ

ส่วนผสม (สำหรับ 2 ที่)
 *ไข่กุ้งฟองใหญ่ 2 ฟอง *กุ้งสด 8 ตัว
 *เห็ดหอมแห้งแช่น้ำให้นิ่ม 2 ดอก
 *พริกไทยป่น 1/2 ช้อนชา
 *ซีอิ๊วถั่วเหลือง ตราภูเขาทอง 2 1/2 ช้อนโต๊ะ
 *น้ำเปล่า 1/4 ถ้วย *ใบผักชีสำหรับโรยหน้า

1. หั่นเห็ดหอมเป็นชิ้นบาง เติมน้ำพอท่วม ใส่ซีอิ๊วถั่วเหลือง ตราภูเขาทอง 1 ช้อนโต๊ะ ต้มจนน้ำแห้ง ยกลง พักไว้
2. แกะเปลือกและหัวกุ้งออก เก็บหางไว้ ผ่าหลัง ไข่กุ้ง พักกับพริกไทยป่น 1/4 ช้อนชา และ ซีอิ๊วถั่วเหลือง ตราภูเขาทอง 1/2 ช้อนโต๊ะ
3. ตั้งไฟพอเข้ากัน เติมน้ำ คนให้เข้ากัน กรอง ผ่ากระชอน 1 ครั้งเพื่อให้น้ำใส
4. ปรงรสด้วยซีอิ๊วถั่วเหลือง ตราภูเขาทองที่เหือด และพริกไทยที่เหือด คนให้เข้ากัน เทใส่จานที่ลึก นึ่งด้วยไฟกลางค่อนข้างอ่อนจนไข่อยู่ตัว วางเนื้อกุ้งที่หมักรอบๆ ใส่เห็ดหอมปรงรส นึ่งต่อให้สุก ยกลง โรยด้วยใบผักชี



เหมาะสำหรับปรุงรส

หมักด้วยวิธีธรรมชาติ 100 %
 บาน 6 เดือน

เหมาะสำหรับเหยาะจิ้ม

หมักด้วยวิธีธรรมชาติ 100 %
 บาน 12 เดือน

ซีอิ๊วถั่วเหลือง ตราภูเขาทอง