

กินดี มีสุข



น้ำซุปเล้งแซบ

ส่วนผสม

- น้ำเปล่า 3^{3/4} ถ้วยตวง
- **รสดีเมนู น้ำยำ** 5 ช้อนโต๊ะ + 1 ช้อนชา
- **รสดี สหภู** 1/2 ช้อนชา
- น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ + 1 ช้อนชา
- พริกขี้หนูซอย 2 ช้อนโต๊ะ
- พริกขี้หนูสวนสีเขียว 4-5 เม็ด
- น้ำมะนาว 1 ช้อนชา

สินค้าของเรา



วิธีทำ

1. ใส่น้ำเปล่าลงในหม้อ ตั้งน้ำให้เดือดใช้ไฟแรง หลังจากน้ำเดือดลดไฟมาที่ระดับกลาง
2. ใส่รสดีและกลิ่นด้วย **รสดีเมนู น้ำยำ รสดี สหภู** และน้ำปลา คนให้เข้ากัน
3. ตามด้วยพริกขี้หนูซอย และพริกขี้หนูสวนสีเขียวทุบเล็กน้อย ต้มให้เข้ากันประมาณ 1 นาทีแล้วจึงปิดไฟ
ปรุงรสชาติด้วยน้ำมะนาวอีกครั้ง

คำแนะนำ

- หลังจากพวมแล้วเก็บในภาชนะปิดสนิท พักให้เย็น เก็บในอุณหภูมิ 1-5 °C ใต้นานประมาณ 3 วัน โดยยังไม่ต้องใส่พริกขี้หนูซอย พริกขี้หนูสวนสีเขียว และน้ำมะนาวลงไป เมื่อต้องการนำออกมาเสิร์ฟ ให้นำออกมาอุ่นแล้วค่อยนำส่วนผสมเหล่านั้นมาใส่ เพราะสีของพริกและพริกจะไต่ไม่ดำคล้ำ และน้ำมะนาวจะได้ไม่ขม

รสดีเมนู น้ำยำ
RosDee menu
Yum Woon Sen



รสดี สหภู
RosDee
Pork Flavor