

กินดี มีสุข Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO



เบคอนพันเห็ดเข็มทอง

ส่วนผสม

- เบคอน 2 แท่ง
- เห็ดเข็มทอง 30 กรัม
- แครอทหั่นบาง 3 แท่ง
- ต้นหอมลวก 3 ใบ
- น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมงาคั่ว 30 มิลลิลิตร

วิธีทำ

1. ทอดเบคอนจนมีมันออก
2. นำเบคอนมาห่อเห็ดเข็มทอง
3. พันด้วยแครอทและพุกด้วยต้นหอม
4. ราดด้วย น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมงาคั่ว พร้อมเสิร์ฟ

สินค้าของเรา



น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมงาคั่ว
Goma Shoyu Salad Dressing