



แกงจืดกะหล่ำปลีม้วน

ส่วนผสม

- หมูสับติดมัน 350 กรัม
- กะหล่ำปลีขนาดกลาง 1 หัว
- ต้นหอมซอย 1 ช้อนโต๊ะ
- กระเทียม 1 ช้อนชา
- พริกไทย 1 ช้อนชา
- รากผักชี 1 ช้อนชา
- น้ำเปล่า 1 ลิตร
- **รสดี สหณู** 2 ช้อนโต๊ะ
- พริกสำหรับตกแต่ง
- ต้นหอมสำหรับพุก

สินค้าของเรา



รสดี สหณู
 RosDee
 Pork Flavour

วิธีทำ

1. โขลกกระเทียม พริกไทย และรากผักชีจนละเอียด จากนั้นนำไปผสมกับหมูสับ คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วหมักทิ้งไว้ 15-20 นาที
2. นำกะหล่ำปลีไปลวกในน้ำร้อน แล้ววางหมูหมักที่ปริมาณพอเหมาะลงบนกะหล่ำปลี ม้วนเป็นคำๆ จากนั้นพุกด้วยต้นหอมลวกน้ำ
3. ใส่น้ำในหม้อโดยตั้งบนไฟปานกลาง เมื่อน้ำเดือด ใส **รสดี สหณู** ตามด้วยกะหล่ำปลีหม้วน ต้มจนหมูสุก
4. ปิดไฟตักใส่ถ้วย โรยหน้าด้วยพริก และต้นหอมสำหรับตกแต่ง