กินดี มีสุข

AJINOMOTO

สลัดปูนิ่ม

ส่วนผสม

• ปูนิ่ม	1	ตัว
• ฟองเต้าหู้	4	แผ่น
• ผักสลัด เช่น กรีนโอ๊ค,เรดโอ๊ค, แครอท, แตงกวา	50	กรัม
• ไข่กุ้ง	10	กรัม

ส่วนผสมเครื่องปรุง

• **น้ำสลัดครีมงาคั่วญี่ปุ่น**	20	มิลลิลิตร

วิธีทำ

1. นำปูนิ่มมาทอดให้กรอบหั่นเป็นชิ้นเล็ก
2. วางแผ่นฟองเต้าหู้ วางผักสลัดและไข่กุ้ง
3. ม้วนให้แน่นหั่นเป็นคำ
4. ราดด้วย **น้ำสลัดครีมงาคั่วญี่ปุ่น**
5. ตกแต่งด้วยไข่กุ้ง พร้อมเสิร์ฟทันที

สินค้าของเรา

น้ำสลัด
ครีมงาคั่วญี่ปุ่น
Baisen Goma
Creamy Salad
Dressing