

กินดี มีสุข



สลัดไข่เบเนดิกน้ำสลัดงา

ส่วนผสม

- ไข่ 1 ฟอง
- พักสลัด 250 กรัม
- น้ำสลัดครีมงาคั่วญี่ปุ่น 5 ช้อนชา
- ย่านาคะร่ายญี่ปุ่น
- ไข่กุ้ง
- น้ำส้มสายชู
- น้ำเปล่า สำหรับต้มไข่
- น้ำเย็น
- พามีซานชีส สำหรับโรยหน้าเล็กน้อย

สินค้าของเรา



น้ำสลัด
ครีมงาคั่วญี่ปุ่น
Baisen Goma
Creamy Salad
Dressing

วิธีทำ

1. ตั้งไฟใส่น้ำครึ่งหม้อ ตามด้วยน้ำส้มสายชูเล็กน้อยให้พอมีกลิ่น
2. ต้มไข่ให้เดือดอ่อน (อุณหภูมิประมาณ 82-90°C) ใช้กระชอนคนน้ำให้วน แล้วตอกไข่ลงไป คนน้ำให้ไข่ขาวห่อหุ้มไข่แดง (ถ้าไข่ขาวไม่ห่อหุ้มไข่แสดงว่าน้ำส้มสายชูใส่น้อยเกินไป ไข่ต้มลงไปอีก) ประมาณ 2-3 นาที
3. ตักไข่ขาวขึ้นมาแช่กับน้ำเย็นเพื่อหยุดการสุก จากนั้นพักบนกระชอนให้สะเด็ดน้ำ

วิธีจัดจาน

ใส่ผักลงบนจาน ตามด้วยไข่ลวกสไลด์ฝรั่งเศส แล้วนำ น้ำสลัดครีมงาคั่วญี่ปุ่น ราดลงไป วางสาหร่ายญี่ปุ่นด้านข้างไข่ลวก และ วางด้วยไข่กุ้งบนสาหร่ายญี่ปุ่นประมาณหนึ่งช้อนชา ปิดท้ายพามีซานชีสขูดไว้ด้านบน พร้อมเสิร์ฟ