

กินดี มีสุข Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

มัทกะโรนีแกงกระหรี่ญี่ปุ่นอบชีส

ส่วนผสม

- มัทกะโรนี 200 กรัม
- มันฝรั่ง 1 หัว
- แครอท ½ ลูก
- หัวหอม 1 ลูก
- แอปเปิ้ลแดง ปอกเปลือก หั่นเต๋าเล็ก 1 ลูก
- แกงกระหรี่สำเร็จรูป 3 ถ้วย
- รสดี สานเนื้อ 2 ช้อนชา
- มอสซาเรลล่าชีส ½ ถ้วยตวง
- มะเขือเทศเชอร์รี่ 3 ลูก
- น้ำมันหอย 2 ถ้วยตวง
- พามิซานชีส สำหรับโรยหน้าเล็กน้อย

สินค้าของเรา



รสดี สานเนื้อ RosDee Beef Flavour

วิธีทำ

1. ต้มเส้นมัทกะโรนีในน้ำเดือด ประมาณ 7 นาที ใส่น้ำมันและเกลือเล็กน้อย เมื่อเส้นสุก นำเส้นเชือกด้วยน้ำเย็น พักไว้
2. ต้มมันฝรั่ง และแครอท ให้นิ่มแล้วเอาไปบด
3. ตั้งกระทะ เอาหัวหอมลงผัดให้นิ่ม ตามด้วยน้ำหอย และมันฝรั่งกับแครอทที่บดไว้ ตามด้วยแอปเปิ้ลหั่นเต๋านั้น ใส่มัทกะโรนีลงไปคนให้ละลาย เติมน้ำมันหอย รสดี สานเนื้อ เคี่ยวต่อจนได้ขึ้นตามที่ต้องการ
4. พรมมัทกะโรนีกับแกงกระหรี่เข้าด้วยกัน ใส่มอสซาเรลล่าชีสเล็กน้อย
5. ตักส่วนผสมทั้งหมดลงถ้วยตวงอบ โรยหน้าด้วยมอสซาเรลล่าชีส และพามิซานชีสเล็กน้อย
6. นำเข้าเตาอบ 180 องศา ประมาณ 10 นาที
7. เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศเชอร์รี่