

กินดี มีสุข 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.



มั๊กะโรนึ่แกงกระหรัญี่ปุ่อบซึล

ส่วนผสม

- มั๊กะโรนึ่ 200 กรัม
- มึนฟรั้ง 1 หัว
- แครอก ½ ลูก
- หัวหอม 1 ลูก
- แอบเปิ้ลแดง ปอกเปลือก หั่นเต๋าลึก 1 ลูก
- แกงกระหรัสำเร็จรูป 3 ถ้วย
- **รสดี สานึ่** 2 ช้อนชา
- มอสซาเรลล่าชีส ½ ถ้วยตวง
- มะเขือเทศเชอร์รี่ 3 ลูก
- น้าสะอาด 2 ถ้วยตวง
- พาเมซานชีส สำหรับโรยหน้าเล็กน้อย

สินค้าของเรา



รสดี สานึ่ RosDee Beef Flavour

วิธีทำ

1. ต้มสินมั๊กะโรนึ่ในน้ำเดือด ประมาณ 7 นาที ใสน้มนึ่และกล็ือลึกนึ่อย เมื่อบึ่สนึ่ลึก นำบึ่สนึ่เช็อกด้วยน้ำเย็น พักไว้
2. ต้มมึนฟรั้ง และแครอก ใสนึ่บึ่แล้วเอาไปบด
3. ตั้งกระหรั เอาหัวหอมลงพดใสนึ่บึ่ ตามด้วยน้าสะอาด และมึนฟรั้งกับแครอกที่บดไว้ ตามด้วยแอบเปิ้ลหั่นเต๋าลึกจากนึ่บึ่ใสนึ่แกงกระหรัถ็อนลงไปคนใสนึ่ลึกลาย เติบ **รสดี สานึ่** เค็ชว่ต้อจนได้ชึ้นตามกั่ต้อการ
4. พลมมั๊กะโรนึ่กับแกงกระหรัเข้าด้วยกัน ใสนึ่มอสซาเรลล่าลึกนึ่อย
5. ตักส่วนผสมท้งหมดลงถ้วยตวงอบ โรยหน้าด้วยมอสซาเรลล่าที่ลึกล็ือ และพาเมซานชีสลึกนึ่อย
6. นำเข้าเตอบ 180 องศา ประมาณ 10 นาที
7. เสร์ฟพร้อมมะเขือเทศเชอร์รี่

Eat Well, Live Well.

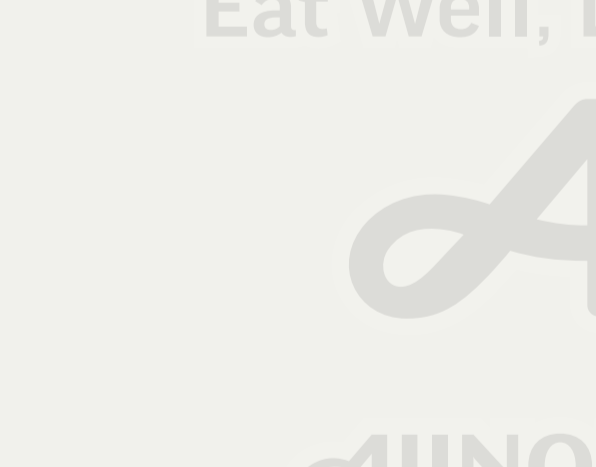
Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



Eat Well, Live Well.

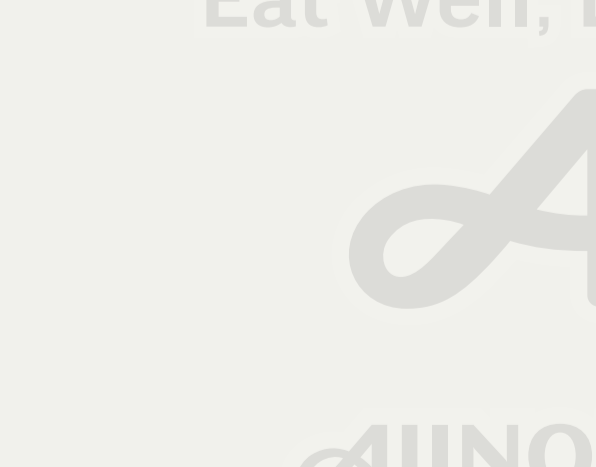
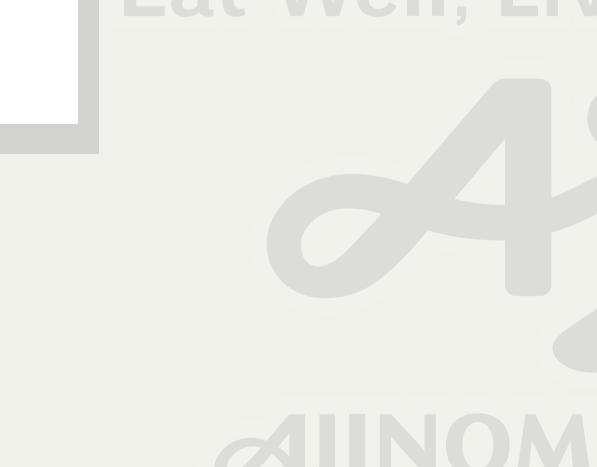
Eat Well, Live Well.

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.

