



## แกงเขียวหวานปลาทรายัดไส้ไข่เค็ม

### ส่วนผสม

|                                |     |           |
|--------------------------------|-----|-----------|
| • เนื้อปลาทรายขาด              | 300 | กรัม      |
| • ไข่แดงไข่เค็มดิบ             | 3   | ฟอง       |
| • มะเขือเปราะ 1 ลูก ฟา 4 ต้น   | 1   | ถ้วยตวง   |
| • มะเขือพวง                    | ¼   | ถ้วยตวง   |
| • กระชายซอย                    | 2   | ช้อนโต๊ะ  |
| • ใบมะกรูดฉีก                  | 3   | ใบ        |
| • พริกขี้หนูแดงหั่นแฉลบ        | 2   | เม็ด      |
| • ใบโหระพา                     | ½   | ถ้วย      |
| • เกลือ                        | 1   | ช้อนชา    |
| • <b>รสดีเมนู แกงเขียวหวาน</b> | 1   | ซอง       |
| • น้ำเปล่า                     | 300 | มิลลิลิตร |
| • น้ำ สำหรับละลายเกลือ         | ½   | ถ้วย      |

### สินค้าของเรา



รสดีเมนู  
 แกงเขียวหวาน  
 RosDee menu  
 Green Curry

### วิธีทำ

1. ละลายเกลือกับน้ำเปล่า จากนั้นนำน้ำเกลือ 1 ½ ช้อนโต๊ะ โขลกกับเนื้อปลาทรายัดไส้เข้ากันจนเหนียว เนิย
2. นำเนื้อปลาทรายมาห่อไข่เค็มที่เตรียมไว้ ปั้นเป็นก้อนกลม
3. นำลูกชิ้นปลาทรายที่ปั้นไว้ไปลวกในน้ำเดือดจัดจนสุก แล้วตักขึ้นพักไว้
4. ต้มน้ำ พอร้อนแล้วใส่ **รสดีเมนู แกงเขียวหวาน** ต้มจนส่งกลิ่นหอม
5. พอเดือดแล้วใส่ลูกชิ้นปลาทรายที่ปั้นไว้ มะเขือเปราะ มะเขือพวง ต้มจนพุกสุกนุ่มดี
6. ใส่ใบมะกรูด พริกขี้หนู กระชาย และโหระพาลงไป แล้วปิดไฟ ตักใส่ชามเสิร์ฟได้เลย