



## แกงจืดปลาหมึกยักษ์ได้

### ส่วนผสม

• ปลาหมึกสดตัวใหญ่	5	ตัว
• หมูสับ	100	กรัม
• แครอทหั่นกลม	30	กรัม
• ต้นหอมไทยหั่นท่อน	15	กรัม
• กระเทียมเจียว	1	ช้อนชา
• <b>ทาคุมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น</b> (สำหรับหมักหมู)	½	ช้อนโต๊ะ
• <b>รสดี สหภู</b>	1	ช้อนโต๊ะ
• พริกไทยดำป่น	¼	ช้อนชา
• น้ำเปล่า	1	ลิตร
• พริกสำหรับตกแต่ง		

### สินค้าของเรา



ทาคุมิ อายิ®  
โชยุญี่ปุ่น  
Takumi Aji®  
Shoyu I Pun

### วิธีทำ

1. นำส่วนหัวและแกนกลางของปลาหมึกออก ลอกหนัง และนำไปล้าง
2. นำหมูสับมาหมักกับ **ทาคุมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น** และพริกไทยดำป่น
3. นำปลาหมึกที่ล้างสะอาดแล้วมายัดไส้หมูสับ ไม่แน่นมาก
4. ตั้งน้ำให้เดือดด้วยไฟแรง ใส่ผง **รสดี สหภู** ลงไป
5. ใส่แครอทลงไป ตามด้วยปลาหมึกยักษ์ได้
6. เมื่อสุกแล้ว ปิดไฟใส่ต้นหอม
7. ตักใส่ชาม ใส่กระเทียมเจียว และพริก พร้อมเสิร์ฟ



รสดี สหภู  
RosDee  
Pork Flavour