

กินดี มีสุข



# น้ำซุปเล้งแซบ

## ส่วนผสม

• น้ำเปล่า	3 3/4 ถ้วยตวง	หรือ	885 มิลลิลิตร
• <b>รสดีเมนู น้ำยำ</b>	5 ช้อนโต๊ะ + 1 ช้อนชา	หรือ	53 กรัม
• <b>รสดี สหภู</b>	1/2 ช้อนชา	หรือ	5 กรัม
• น้ำปลา	2 ช้อนโต๊ะ + 1 ช้อนชา	หรือ	35 มิลลิลิตร
• พริกขี้หนูซอย	2 ช้อนโต๊ะ	หรือ	20 กรัม
• พริกขี้หนูสวนสีเขียว	4-5 เม็ด	หรือ	8 กรัม
• น้ำมะนาว	1 ช้อนชา	หรือ	5 มิลลิลิตร

## สินค้าของเรา



รสดีเมนู น้ำยำ

RosDee menu Yum Woon Sen



รสดี สหภู

RosDee Pork Flavor

## วิธีทำ

1. ใส่น้ำเปล่าลงในหม้อ ตั้งน้ำให้เดือดใช้ไฟแรง หลังจากน้ำเดือดลดไฟมาที่ระดับกลาง
2. ใส่รสดีและกลิ่นด้วย **รสดีเมนู น้ำยำ รสดี สหภู** และน้ำปลา คนให้เข้ากัน
3. ตามด้วยพริกขี้หนูซอย และพริกขี้หนูสวนสีเขียวทุบเล็กน้อย ต้มให้เข้ากันประมาณ 1 นาทีแล้วจึงปิดไฟ

## คำแนะนำ

- หลังจากพวมแล้วเก็บในภาชนะปิดสนิท พักให้เย็น เก็บในอุณหภูมิ 1-5 °C ใต้นานประมาณ 3 วัน โดยยังไม่ต้องใส่พริกขี้หนูซอย พริกขี้หนูสวนสีเขียว และน้ำมะนาวลงไป เมื่อต้องการนำออกมาเสิร์ฟ ให้นำออกมาอุ่นแล้วค่อยนำส่วนผสมเหล่านั้นมาใส่ เพราะสีของพริกและพริกจะไต่ไม่ดำคล้ำ และน้ำมะนาวจะได้ไม่ขม