

กินดี มีสุข

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO



ลาบข้าวโพด

ส่วนผสม

- ข้าวโพดแกะเมล็ด 3/4 ถ้วยตวง
- เนื้ออกไก่บด 1^{2/3} ช้อนโต๊ะ
- หอมแขก 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกขี้หนูซอย 1/2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเปล่า สำหรับต้มข้าวโพด 500 มล
- น้ำเปล่า สำหรับรวนเนื้ออกไก่บด 100 มล
- น้ำเปล่า สำหรับคลุก **รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก** 2 ช้อนโต๊ะ
- **รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก** 1/2 ช้อนโต๊ะ

สินค้าของเรา



รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก RosDee menu Laab

วิธีทำ

1. ต้มหม้อ ใส่น้ำและตั้งไฟระดับกลางถึงแรงให้เดือด ใสเมล็ดข้าวโพดดิบที่แกะแล้ว ต้มประมาณ 5 นาที ปิดไฟ ใช้กระชอนตักออก และพักไว้ให้เย็น
2. ใส่น้ำลงในหม้อ ตั้งไฟระดับกลางถึงแรงจนน้ำเดือด ใสเนื้ออกไก่บด ลงไปรวนให้สุกประมาณ 3-5 นาทีแล้วพักไว้
3. พรมน้ำเปล่า กับ **รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก** เข้าด้วยกัน คนให้ละลาย แล้วจึงตามด้วยหอมแขกซอยและพริกขี้หนูซอย ใส่ลงไปแล้วคลุกให้เข้ากัน
4. ใสเนื้ออกไก่บดที่ร่วนแล้ว กับ ข้าวโพดลงไปคลุกให้เข้ากัน จัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟ

คำแนะนำ

- เมนูนี้ควรเตรียมไว้ล่วงหน้ามากที่สุด เนื่องจากหลังพรมแล้วสามารถเก็บได้นานประมาณ 3 ชั่วโมง
- การแกะข้าวโพดให้ต้มเมล็ดสวย ควรทำให้เป็นเมล็ดก่อนแล้วจึงนำไปต้ม