

กินดี มีสุข



# ลาบเกี้ยวซ่า

## ส่วนผสม

- เกี้ยวซ่าต้นตำรับญี่ปุ่น (ไก่) 4 ชิ้น
- น้ำมันพาส์ม 750 มล
- หอมแขก 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกฮ์พริงซอย 1/2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเปล่า สำหรับคลุก **รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก** 4 ช้อนชา
- **รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก** 1/2 ช้อนโต๊ะ

## สินค้าของเรา



เกี้ยวซ่าต้นตำรับญี่ปุ่น (ไก่)  
Krispy crisp gyoza (Chicken)

## วิธีทำ

1. ใส่น้ำมันพาส์ม ตั้งน้ำมันในหม้อให้ร้อน ด้วยไฟแรงปานกลาง จากนั้นนำเกี้ยวซ่าต้นตำรับญี่ปุ่น (ไก่) ออกจากช่องแช่แข็ง ลงไปทอดโดยไม่ต้องละลายเกี้ยวซ่าก่อน ทอดนานประมาณ 3-5 นาที หรือจนกว่าจะสุก
2. นำน้ำเปล่าที่เตรียมไว้ ใส่ **รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก** คนให้ละลายเข้าด้วยกัน ตามด้วยหอมแขกซอย และพริกฮ์พริงซอยคลุกให้เข้ากัน
3. นำเกี้ยวซ่าที่ทอดเสร็จแล้ว ลงไปคลุกในน้ำลาบ จัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟ



**รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก**  
RosDee menu Laab

## คำแนะนำ

- ห้ามนำเกี้ยวซ่าไปละลายก่อนนำไปทอด เพราะเมื่อนำลงไปทอดเกี้ยวซ่าจะติดกัน ทำให้ใส่หลุดออกจากเบงได้ง่าย
- หากจะต้องเตรียมในปริมาณที่มาก สามารถทอดเกี้ยวซ่าไว้ก่อน แต่ยังไม่ต้องไปคลุกน้ำลาบเพราะจะทำให้เกี้ยวซ่า นั้น โดยเมบูจะอร่อยเมื่อเกี้ยวซ่ายังคกงกรอบอยู่ หรือหั่นจากคลุกกับน้ำลาบใหม่ๆ