



วัตถุดิบ

- 40 กรัม ซอสแม็กกี้ชีซีคูก ซอสสามเกลอ
- 300 กรัม เนื้อหมูบด
- 100 กรัม แผ่นเกี้ยว
- 10 กรัม คึ้นซ่าย
- 10 กรัม ต้นหอม
- 1 มิลลิลิตร น้ำสะอาด
- 1 ซ้อนชา กระเทียมเจียว
- 2 ซ้อนโต๊ะ น้ำมันพืช
- 1 ซ้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาว

วิธีทำ

- นำเนื้อหมูมา ปั่นรสด้วย ซอสซอสสามเกลอสำเร็จรูปตราแม็กกี้ แล้วพักไว้ นำแผ่นเกี้ยวมาห่อไส้ที่หมักไว้
- นำหม้อตั้งไฟ ใส่น้ำสะอาดสำหรับต้มเกี้ยวลงในหม้อ รอน้ำเดือด นำเกี้ยวที่ห่อไว้แล้วลงต้มจนสุกเกี้ยวลอยขึ้นมา ปล่อยให้ประมาณ 1-2 นาที ตักเกี้ยวที่สุกแล้วขึ้นพักไว้
- นำหม้อตั้งไฟ ใส่น้ำสะอาดสำหรับทำน้ำซุปลงไป พอน้ำเดือด ใส่ซีอิ๊วขาวลงไป ใส่เกี้ยวที่พักไว้ลงไป ต้มต่ออีกสักครู่ ตักใส่ถ้วย โรย ต้นหอม คึ้นซ่าย กระเทียมเจียว พร้อมเสิร์ฟ

ข้อมูลทางโภชนาการ

คาร์โบไฮเดรต	22.76 กรัม
พลังงาน	534.3 kcal
ไขมัน	534.3 kcal
โปรตีน	26.98 กรัม

🕒 10 นาที

⊕ 3 ที่