

# ไข่ออบแฮม ชีส รวมมิตรผัก

ไข่ออบแฮม ชีส รวมมิตรผัก



# ส่วนผสม

1.นมสด 2ช้อนโต๊ะ

2.แฮมหั่นเต๋า 2ช้อนโต๊ะ

3.มะเขือเทศหั่นเต๋า 1ช้อนโต๊ะ

4.แครอทหั่นเต๋า 1ช้อนโต๊ะ

5.ผักชี 1ช้อนโต๊ะ

6.เกลือ เล็กน้อย

7.พริกไทยดำป่น เล็กน้อย

8.ไข่ไก่ 1ฟอง

9.ชีส (แบ่งเป็น 2 ส่วน ส่วนที่ 1 เอาไว้โรยกับส่วนที่ 2 เอาไว้ผสมในไข่)



# วิธีทำ

วอร์มเตาอบลมร้อนหรือเตาอบที่  $180^{\circ}\text{C}$  10 นาทีระหว่าง

รอผสมเครื่องปรุงนะคะ

1. ผสมทุกอย่าง ยกเว้นชีสส่วนที่ 1 ลงในชามเหมือนเราทำ

ไข่เจียว

2. เทใส่พิมพ์หรือชามทนความร้อนที่เข้าอบได้ หรือจะใช้

พิมพ์ฟิน หรือคัพเค้ก ตามสะดวก

3. โรยหน้าด้วยชีสส่วนที่ 1

4. นำเข้าหม้ออบหรือเตาอบที่  $180^{\circ}\text{C}$  ประมาณ

15-20 นาที หรือจนกว่าหน้าไข่จะมีสีเหลืองทอง



## ขั้นตอนที่ 1

1. ผสมทุกอย่าง ยกเว้นชีสส่วนที่ 1

ลงในชามเหมือนเราทำไข่เจียว



## ชั้นที่ 2

2. เทใส่พิมพ์หรือชามทนความร้อน

ที่เข้าอบได้ หรือจะใช้พิมพ์ฟีน หรือ

คัพเค้ก ตามสะดวก



ขั้นตอนที่ 3

3. โรยหน้าด้วยชีสส่วนที่ 1



## ขั้นตอนที่ 4

4. นำเข้าหม้ออบหรือเตาอบที่  $180^{\circ}\text{C}$

ประมาณ 15-20 นาที หรือจนกว่า

หน้าไข่จะมีสีเหลืองทอง



