

เมนู ไส้กรอกพองตัว



ส่วนผสม

ไส้กรอก	4 ชิ้น (หมูหรือไก่ก็ได้ค่ะ)
กุ้งสด	4ตัว
หมูบด	100 กรัม
น้ำมันหอย	1/2 ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วขาว	2 ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	ตามชอบ
แครอทหั่น	ตามชอบ
ต้นหอมซอย	ตามชอบ
มะเขือเทศ	ตามชอบ
0. ข้าวโพด	ตามชอบ





วิธีทำ

1. หมูหมดปรุงรสด้วยน้ำมันหอย ซีอิ้วขาว ลูคูล้ำให้เข้ากัน แล้วพักไว้ 10-15 นาที หลังจากนั้นใส่แครอท มะเขือเทศ ต้อนหอม ที่ซอยไว้คลุกเคล้าให้เข้ากัน



2. กุ้งสดล้างให้สะอาดแล้วปอกเปลือก ไว้หาง ผ่าหลังแล้วดึงเส้นดำออก เสร็จแล้วพักไว้

3. นำไส้กรอกมาผ่าให้ลึกลงแต่อย่าให้ทะลุข้างหลัง เสร็จแล้วนำต้มให้ร่อนผ่าของไส้กรอกขยายเต็มที่ เสร็จแล้วพักไว้ให้อุ่นๆพอจับได้



4. นำไส้กรอกที่ปักไว้มาวาง แล้วเอาหมูดบนที่หมักไว้ใส่ลงไป จากนั้นนำกุ้งสดที่เตรียมไว้ วางลงไป ตามตามแนวผ่ายาวของไส้กรอก กดตัวกุ้งลงเล็กน้อย แล้วเอาหมูบดที่หมักไว้วางบนตัวกุ้ง โดยปิดตัวกุ้งให้หมด ทำจนครบทั้งหมด



**5. ต้มน้ำให้เดือด จากนั้นนำไส้กรอกที่เราทำเตรียม
ไว้ลงไปนึ่ง นึ่งให้หมดสุก พร้อมรับประทาน**



