



สวัสดีค่ะท่านผู้อ่านที่รัก การอยู่บ้านในช่วงสถานการณ์โควิด - 19 นั้น เชื่อว่าหลาย ๆ ท่าน คงจะรู้สึกเบื่อกับอาหารเมนูเดิม ๆ วันนี้ คอลัมน์เมนูเด็ดประมง จึงขอเสนอเมนู “ขนมจีนต้มยำทะเลน้ำข้น” ซึ่งเมนูนี้เป็นเมนูที่มีรสชาติจัดจ้าน และแปลกใหม่โดยการใช้เส้นขนมจีน เป็นวัตถุดิบในการทำอาหาร แลมีขั้นตอนการทำไม่ยุ่งยาก เชื่อว่าเมนูนี้ จะกลายเป็นเมนูเด็ดประจำบ้านของท่านผู้อ่านหลาย ๆ ท่าน อีกเมนูหนึ่ง แน่แน่นอนค่ะ จะแปลกจริงอย่างที่กล่าวมารีป่าว เราลองไปทำกันดีกว่าค่ะ

วัตถุดิบ

1. เส้นขนมจีน 150 กรัม
2. กุ้งสดปอกเปลือกผ่าหลังดึงเส้นดำออกลวกสุก 3 ตัว
3. ปลาหมึกหั่นชิ้นลวกสุก 50 กรัม
4. ลูกชิ้นหมูลวก 3 ลูก
5. ถั่วงอก 50 กรัม
6. พริกป่น 1 ช้อนชา
7. น้ำพริกเผา 2 ช้อนชา
8. น้ำตาลทราย 2 ช้อนชา
9. น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ
10. น้ำส้มสายชู 1 1/2 ช้อนชา
11. น้ำมันงา 1 1/2 ช้อนชา
12. นมข้นจืด 1 ช้อนโต๊ะ
13. น้ำซूप 1 ถ้วยตวง
14. ไข่ไก่ต้มสุก 1 ฟอง
15. ผักชีฝรั่ง ผักชีซอยรวมสำหรับโรย
16. น้ำเปล่า

วิธีทำ

1. ต้มน้ำเปล่าพอเดือด ใส่เส้นขนมจีนและถั่วงอกลวกพอสุก สะบัดให้แห้งใส่ชาม
2. ใส่กุ้งลวก ปลาหมึกลวก ลูกชิ้นหมู ลงในชาม
3. ผสมพริกป่น น้ำพริกเผา น้ำตาลทราย น้ำปลา น้ำส้มสายชู นมข้นจืด น้ำมันงา น้ำซूप คนพอเข้ากัน เทราดลงในชาม โรยผักชีฝรั่ง ผักชี วางไข่ต้ม จัดเสิร์ฟ



นทีชา วิชัยดิษฐ์

ขอขอบคุณ : สูตรอาหารและภาพประกอบสวย ๆ จาก <https://www.maeban.co.th>