ตำหลวงพระบาง แซ่บอิหลี เด้ออ้ายเด้อ

ตำหลวงพระบาง แซ่บอิหลี เด้ออ้ายเด้อ

เมนูสุดดังจากประเทศเพื่อนบ้าน ตำหลวงพระบาง อร่อยแซ่บเหลือหลาย ทั้งแซ่บทั้งนัว ทำกินได้ไม่ยากเลย

เมนูสุดโปรดของใครหลายคน แอดซูเฟรภูมิใจนำเสนอ ตำหลวงพระบาง สูตรเด็ด ทั้งแซ่บทั้งนัว ลองทำตามกันได้เลยค่า

ส่วนผสม

- มะละกอ ฝานเป็นเส้นใหญ่ ให้ใช้มีดปอกมะม่วงฝาน
- พริกขี้หนูสวน
- กระเทียมไทย
- กะปิ
- น้ำตาล
- มะเขือเทศสีดา
- มะนาว
- น้ำปลา
- น้ำปลาร้า

วิธีทำ

1. ใส่กระเทียม พริกขี้หนูสวน ตำให้ละเอียด
2. ใส่ลูกกะปิก้อนเท่าหัวแม่มือ ปรุงด้วยน้ำปลาร้า
3. ปรุงให้กลมกล่อมด้วยน้ำตาล มะนาว ปรุงน้ำปลาตามชอบ (ตำหลวงพระบางมีรสเค็มนำ ไม่มีรสหวานอย่างส้มตำไทย)
4. ฝานมะเขือเทศลงไปบางๆ ตามด้วยเส้นมะละกอ คลุกเบาๆ ตักเสิร์ฟ
5. กินกับแคปหมู ขนมจีน และข้าวเหนียวนุ่มๆ ร้อนๆ

เคล็ดลับ

ส้มตำหลวงพระบางแท้ๆ มีรสเค็มนำ แต่ถ้าอยากปรุงน้ำมะนาว และน้ำตาลให้ถูกปากคนไทยก็ไม่ว่ากันค่ะ

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์