



## ซूपนม [เกี้ยวโต]

● สำหรับ 4

วัตถุดิบสำหรับ

### ซूपนม

ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณ (กรัม • ซีซี)
นม	400ml
เนย	10g
เบคอน	3แผ่น
มันฝรั่ง	130g
หัวหอมใหญ่	130g
แครอท	65g
คีนช่าย (ก้าน)	35g
A)น้ำ	300ml
A)คนอร์ รสไก่	2 ช้อนชา
เกลือ	1/3 ช้อนชา

### ท็อปปิ้ง

ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณ (กรัม • ซีซี)
ต้นหอม	พอเหมาะ
ฟองเต้าหู้	80g
ซอสโชยุ(ซอสถั่วเหลืองญี่ปุ่น)	1/4 ช้อนชา

วิธีทำ

### ซूपนม

- 1 ปอกมันฝรั่งและแครอทแล้วหั่นเป็นลูกเต๋ารูปร่าง 1 ซม. จากนั้นหั่นหัวหอมและคีนช่ายเป็นชิ้นบาง ๆ ตัดเบคอนเป็นชิ้นใหญ่ประมาณ 2 ซม.
- 2 ละลายเนยในกระทะ ใส่ [ขั้นตอนที่1] และ หัวหอม ผัดจนหัวหอมสุก
- 3 ใส่ A) แล้วนำไปต้ม จากนั้นปิดฝาและเคี่ยวประมาณ 5 นาที เติมนมและปิดไฟก่อนจะเดือด ปรุงรสด้วยเกลือ

### ท็อปปิ้ง

- 1 หั่นต้นหอมเป็นชิ้นเล็กๆ
- 2 หั่นฟองเต้าหู้เป็นชิ้นขนาดพอดีคำแล้วผสมกับโชยุ
- 3 เติมท็อปปิ้งด้วยต้นหอม ตามด้วยฟองเต้าหู้