

## เต้าหู้ย่างซีอิ๊ว



### ส่วนผสม

เต้าหู้อ่อนกึ่งแข็งหั่นชิ้นสี่เหลี่ยม	400 กรัม
ซีอิ๊วขาว	2 ช้อนโต๊ะ
ซอสหอยนางรมผสมเห็ดหอม	4 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	4 ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1 1/2 ช้อนชา
ขิงสับละเอียด	1 ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2 ช้อนชา
งาขาว	1 ช้อนชา
งาดำ	1 ช้อนชา
ขิงดอง	
ผักสด เช่น แครอทขูดฝอย ผักสลัด	

### วิธีทำ

1. ผสมซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรมผสมเห็ดหอม น้ำมันงา น้ำตาลทราย ขิงสับละเอียด พริกไทยป่น คนให้ส่วนผสมละลายเข้ากัน
2. ใส่เต้าหู้ลงในน้ำซอสปรุงรสซอ 1 โรยงาขาวและงาดำคลุกเคล้าให้เข้ากันหมักไว้ 20 นาที
3. ย่างเต้าหู้ให้สุกและมีกลิ่นหอม ทาด้วยน้ำซอสปรุงรสซ้ำหลายๆครั้ง ขณะย่างเต้าหู้
4. เคี่ยวน้ำซอสปรุงรสที่เหลือจากการหมักเต้าหู้ให้พอเดือด ยกลง
5. จัดเต้าหู้ย่างซีอิ๊วใส่จาน ตกแต่งด้วยผักสลัด แครอทและขิงดอง ราดด้วยน้ำซอสปรุงรสที่เหลือบนเต้าหู้ย่าง จัดเสิร์ฟขณะร้อน

### หมายเหตุ

- การเลือกเตาหูสำหรับนำมาอย่างไม่ควรเลือกชนิดอ่อนหรือแข็งเกินไปเพราะจะทำให้ไม้ได้เนื้อสัมผัสของเตาหูและขอสปริงรสไม่ซึมเข้าไปในเนื้อเตาหู
- การยังสามารถย่างบนกระทะเทพลอนแบบรองหรือตะแกรงย่างได้ทั้ง 2 แบบ