

## เต้าหู้สอดไส้เห็ดหอม (เจ)



### ส่วนผสม

เต้าหู้อ่อนกึ่งแข็ง	3 ก้อน
เห็ดหอมสดขนาดเล็ก	5-6 ดอก
ซีอิ้วขาว	5-6 ช้อนชา
เกล็ดตำสูก	10 เม็ด
ก้านหรือใบขึ้นฉ่าย	2 ก้าน

### ส่วนผสมไส้

เต้าหู้อ่อนกึ่งแข็งบดหยาบ	150 กรัม
เห็ดหอมหั่นละเอียด	50 กรัม
เกล็ดแกะเปลือกหั่นละเอียด	50 กรัม
ซอสปรุงรส	2 ช้อนชา
เต้าเจี้ยวโขลกหยาบ	1 ช้อนชา
แป้งข้าวโพด	2 ช้อนชา

### วิธีทำ

1. นำส่วนผสมไส้เห็ดหอม โดยผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน ปรุงรสด้วยซอสปรุงรสและเต้าเจี้ยว
2. หั่นเต้าหู้ตามความหนาของชั้นเต้าหู้ให้ได้เป็นชั้นๆ เปิดชั้นเต้าหู้ออก
3. ใส่ไส้เห็ดหอมลงบนชั้นเต้าหู้ วางเต้าหู้ชั้นต่อไปซ้อนทับบนไส้ ทำเช่นเดียวกันนี้ให้ได้ 3 ชั้น
4. จัดเต้าหู้สอดไส้เห็ดหอมใส่จาน เรียงเห็ดหอม เกล็ดลงในจาน ปรุงรสด้วยซีอิ้วขาว ราดบนเต้าหู้ให้ทั่ว นำไปนึ่งให้สุก ใช้เวลาประมาณ 20 นาที
5. ตกแต่งด้วยขึ้นฉ่าย จัดเสิร์ฟขณะร้อน

## หมายเหตุ

- รับประทานได้ 3-4 ที่
- เต้าหู้ที่นำมาใช้หากอ่อนเกินไปจะไม่ยู่ตัวและแตกง่าย ควรเลือกใช้เต้าหู้ที่มีความอ่อนและยู่ตัว