

เมนูจากปุนีม

ปุนีมชุบเกล็ดขนมปัง

เครื่องปรุง

- ปุนีม 2 ตัว
- แป้งทอดกรอบ 1 ถ้วย
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- เกล็ดขนมปัง 1 ถ้วย

วิธีทำ

1. แช่ปุนีมในน้ำ บีบน้ำออก หั่นปุนีมขนาดตามที่ต้องการ
2. นำปุนีมที่หั่นไปคลุกแป้งเล็กน้อย นำลงชุบในไข่ แล้วนำลงคลุกเคล้าเกล็ดขนมปัง
3. ทอดในน้ำมันที่ร้อนปานกลาง ทอดให้เหลือง กรอบ รับประทานกับน้ำจิ้มหรือสลัด

ปุนีมผัดพริกไทยดำ

เครื่องปรุง

- ปุนีม 2 ตัว
- พริกไทยดำป่น 2 ช้อนชา
- กระเทียม 2 ช้อนชา
- เกลือป่น 1/2 ช้อนชา
- น้ำตาล 1 ช้อนชา
- ต้นหอม 2 ต้น
- หอมหัวใหญ่ 1-4 หัว

วิธีทำ

1. นำปุนีมแช่น้ำ หั่นเป็นชิ้นขนาดตามต้องการ
2. นำปุนีมที่เตรียมไว้ลงทอดในน้ำมันพอสุก นำขึ้นพักไว้
3. ผัดกระเทียมในน้ำมัน ใส่พริกไทยดำ น้ำตาล เกลือ ปรุงรสตามชอบ นำปุนีมที่พักไว้ลงผัด ใส่ผักที่เตรียมไว้ ตักขึ้นรับประทานได้

ปุนีมทอดกระเทียม

เครื่องปรุง

- ปุนีม
- แป้งทอดกรอบ
- กระเทียมหยาบ
- พริกไทย

วิธีทำ

1. นำปุนีมแช่น้ำ บีบน้ำออก หั่นเป็นชิ้น ขนาดตามที่ต้องการ
2. นำปุนีมที่เตรียมไว้ ใส่กระเทียมสับ พริกไทย คลุกให้เข้ากัน
3. ใส่แป้งทอดกรอบลงคลุกเคล้าให้แป้งพอบดิด อาจเติมน้ำเล็กน้อย นำลงทอดในน้ำมันพอเหลือง ตักขึ้นรับประทานได้