

## เมี่ยงคุณนาย



### ส่วนประกอบ

เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ (แบบยังไม่ตัด)	300 กรัม
เต้าหู้แข็งหั่นเส้น	200 กรัม
เห็ดหูหนูดำหั่นเส้น	50 กรัม
เห็ดหูหนูขาวแช่น้ำหั่น	50 กรัม
เห็ดหอมแช่น้ำหั่น	30 กรัม
ซอสเห็ดหอม	1 ช้อนชา
ผักสลัด	30 กรัม
แครอท	30 กรัม
มะเขือเทศ	30 กรัม
ผักกาดหอม	50 กรัม
ถัวลิสง	50 กรัม

### วิธีทำ

1. หั่นเต้าหู้เป็นเส้นตามความยาวของเต้าหู้ หนาประมาณ 1 ซม. \* 1 ซม. แล้วนำไปทอดพอเหลืองพักไว้
2. ลวกเห็ดหูหนูดำและเห็ดหูหนูขาว พอสุกพักไว้
3. ผัดเห็ดหอมกับน้ำมัน พอหอมปรุงรสด้วยซอสเห็ดหอม พอเข้ากันพักไว้
4. แผ่เส้นก๋วยเตี๋ยวแล้วนำส่วนผสมที่เตรียมไว้มาเรียง บนเส้นก๋วยเตี๋ยว ตามด้วยผักสลัดที่เตรียมไว้ แล้วม้วนให้เป็นแท่ง เวลาม้วนต้องระวังอย่าให้เส้นก๋วยเตี๋ยวขาด และพยายามม้วนเส้นก๋วยเตี๋ยวให้แน่น
5. ตัดเป็นคำๆ จัดเสิร์ฟกับน้ำจิ้ม

### ส่วนผสมน้ำจิ้ม

พริกชี้หนู

น้ำมะนาว

เกลือ

น้ำตาลทราย

พริกชี้ฟ้าเขียวสับ

พริกชี้ฟ้าแดงสับ

### วิธีทำน้ำจิ้ม

ตำน้ำพริกชี้หนูให้ละเอียด ผสมกับน้ำมะนาว เกลือ น้ำตาลทราย และน้ำ คนให้เข้ากัน ใส่พริกชี้ฟ้าสับ ตั้งไฟพอเดือด ทิ้งให้เย็น