

มาทำแซนวิชทูน่ากินกัน!!

นำเสนอเมื่อ : 11 พ.ย. 2552

ดิฉันชอบทานแซนวิชทูน่าค่ะ..ถ้ามีเวลาว่างจะชอบทำกินเอง..ชิมเอง..อิมเอง.. (ก็เราไม่มีใครช่วยชิมนี่ค่ะ..อิ..อิ) ก็เมนูเด็ด ๆ อย่างนี้ถ้าจะไม่ยอมบอกเพื่อน ๆ อร่อยคนเดียวก็คงไม่สนุก..เอาเป็นว่าวันนี้ขอเสนอเมนูทูน่าสูตรเด็ด..ตามมาครีวกันเลย!!!...เร็ว ๆ

เมนูแซนวิชทูน่าทำไม่ยากเลยคะ ที่ต้องเตรียมก็มี

ส่วนผสม

- มายองเนส
- นมข้นหวาน
- ขนมหั้วแผ่น
- ทูน่าในน้ำเกลือ (ขออย่าว่าต้องเป็นทูน่าในน้ำเกลือนะคะ...ห้ามเป็นทูน่าในน้ำมันเพราะมันไม่ค่อยอร่อย)
- ผักกาดหอม และมะเขือเทศ หั่นเล็ก ๆ (อาจจะแล้วแต่เราก็ได้ว่าชอบผักอะไร เช่น แคลลด แดงกวาชิ้นเล็ก ๆ)

เริ่มปฏิบัติกรกันเลยคะ

- ตักทูน่าออกมาใช้สามไว้ 1/2 กระจบอง
- ใส่มายองเนส 3 ช้อนโต๊ะ
- ใส่นมข้นหวาน 1 ช้อนโต๊ะ
- แล้วเติมผักกาดหอม กับมะเขือเทศที่หั่นแล้วลงไป
- คนให้เข้ากัน ชิมรสชาติดูคะ ถ้าชอบเปรี้ยวหน่อยก็เติมมายองเนส ถ้าชอบหวานก็เติมนมข้น
- จากนั้นตักทาบนขนมปังได้เลยคะ



ใครชอบ 2 ชั้น 3 ชั้นก็ตามใจแล้วกันนะค่ะ.. ขอแนะนำว่าขนมปังที่ใช้ต้องสดและใหม่จากเตา
ไม่ยากโฆษณาให้เขาค่ะ..ให้เลือกเอาเองแล้วกัน และอีกอย่างเวลาตักใส่ใส่พยายามตักแบบเนื้อ ๆ
นะค่ะเพื่อจะไม่ไหม้นะคะเกินไป..เดี๋ยวมันปูดเหม็นดูไม่น่าทานค่ะ..และชอบขนมปังไม่ชอบ ก็ตัดออกได้ เสร็จแล้ว....
ก็หมาให้เลย..ถ้าใครชอบแบบบอกรอยอีกแบบค่ะ..อบแล้วจะมีกลิ่นหอม กรอบน่าทาน ไปอีกแบบ... เมื่อนี้กินตอนเช้ากับกาแฟ
หรือโอวัลตินก่อนไปทำงานรับลองสมองปัง.. ไม่นักเพราะเกินไป ลองทำทานดูนะค่ะ..เพื่อติดใจ..
