PRAEWESCAPE.WORDPRESS.COM

สลัดหมูมิโซะกับเส้นโซเมน

ส่วนผสม

- เส้นโซเมน 30 กรัม
- หมูบด 100 กรัม
- กระเทียมจีนสับละเอียด 1-2 กลีบ
- หอมหัวใหญ่ขนาดกลางสับละเอียดประมาณครึ่งหัว
- ผักกาดขาวขนาดกลางหั่นฝอย ¼ หัว
- มะเขือเทศหั่นประมาณครึ่งลูก
- มิโซะ 1/2 – 1 ช้อนชา
- สาเก 1 ช้อนโต๊ะ
- มิริน 1 ช้อนโต๊ะ
- โชยุ 1/2 – 1 ช้อนชา (ตามชอบ)
- น้ำมันพืช 1-2 ช้อนชา
- งาขาวคั่วสำหรับโรยหน้า ตามชอบ
- ต้นหอมซอย 1 ต้น สำหรับตกแต่ง

วิธีทำ

1. **เตรียมผัก เริ่มจากล้างผักให้สะอาดแล้วสะเด็ดน้ำ จากนั้นสับกระเทียมและหัวหอมให้ละเอียด แล้วซอยผักกาดให้เป็นฝอยๆ แล้วจัดลงจานเตรียมไว้ เสร็จแล้วเตรียมหั่นมะเขือเทศเป็นชิ้นๆ และซอยต้นหอมแล้วพักไว้**
2. **ทำหมูผัดมิโซะ โดยนำกระทะไปตั้งไปกลางค่อนไปทางแรง เมื่อกระทะร้อนให้ใส่น้ำมันลงไป ตามด้วยกระเทียมและหัวหอมสับ ผัดจนนิ่มระวังอย่าให้ไหม้ จากนั้นใส่หมูบดลงไปผัดจนหมูเริ่มสุก ปรุงรสด้วยสาเก มิริน และมิโซะ ผัดให้เข้ากันและกลิ่นแอลกอฮอลหายไป**
3. **ต้มเส้นโซเมน ระหว่างรอให้หมูสุก ให้ต้มน้ำบนไฟแรง ใส่เส้นโซเมนลงไปเมื่อน้ำเดือดพล่าน ต้มประมาณ 2-3 นาที (หรือที่เขียนบอกไว้ที่ถุง) เมื่อเส้นได้ที่แล้วให้รีบสะเด็ดน้ำแล้วแช่น้ำเย็นทันที จากนั้นสะเด็ดน้ำให้แห้งแล้ววางลงบนจานผักกาดหั่นฝอยที่เตรียมไว้**
4. **ปรับรสชาติครั้งสุดท้าย หมูมิโซะเป็นอันเสร็จ เมื่อน้ำจากซอสงวดลง และหมูสุกดีแล้วเป็นอันเสร็จ ก่อนยกลงให้เช็ครสชาติหมูมิโซะ แล้วปรับรสด้วยโชยูตามชอบ เมื่อเรียบร้อยแล้วให้วางหมูมิโซะลงไปเส้นโซเมนที่สุกแล้ว**
5. **ตกแต่งก่อนเสิร์ฟ จัดมะเขือเทศหั่นรอบๆ แล้วโรยด้วยงาขาวคั่วและต้นหอมซอย แค่นี้ก็เป็นอันเสร็จ**