RICH'S®

Mashed Califlower with garlic Cream Foam

มูสกะหล่ำบดราดโฟมครีมกระเทียม

วัตถุดิบ

ดอกกะหล่ำบด

ดอกกะหล่ำ (นึ่ง)	700	กรัม
กระเทียม (ปอกเปลือก)	30	กรัม
ริชส์ กรูเมต์ ทรีโอ	225	กรัม
เนยจืด	125	กรัม
เกลือ	6	กรัม
พริกไทย	2.5	กรัม
พาเมซานชีส	50	กรัม

ครีมโฟมกระเทียม

น้ำมันมะกอก	10	กรัม
กระเทียม (ปอกเปลือกและหั่นเป็นแผ่น)	12	กรัม
ริชส์ กรูเมต์ ทรีโอ	240	กรัม
น้ำเปล่า	120	กรัม
นมจืด	80	กรัม
เกลือ	4	กรัม
พริกไทย	4	กรัม

ส่วนประกอบเมนู

ดอกกะหล่ำบด	80	กรัม
ผักวอเตอร์เครส (สลัดน้ำ) สำหรับตกแต่ง	5	กรัม
ครีมโฟมกระเทียม	20	กรัม

วิธีการทำดอกกะหล่ำบด

นึ่งดอกกะหล่ำ, กระเทียม, ริชส์ กรูเมต์ ทรีโอ, เนยจืด, เกลือ, พริกไทย และพาเมซานชีส ใส่ลงในเครื่องปั่น ปั่นจนส่วนผสมเนียนเข้ากัน พักให้ส่วนผสมเย็น

วิธีทำครีมโฟมกระเทียม

1. ใส่น้ำมันมะกอกและกระเทียมลงในหม้อ ใช้ไฟอ่อนถึงปานกลาง ทอดจนกระเทียมหอมและมีสีเหลืองทอง (ไม่ไหม้) แล้วปิดไฟ
2. ผสม ริชส์ กรูเมต์ ทรีโอ ,น้ำเปล่า และนมจืด ให้เข้ากับกระเทียมที่ทอดไว้ (1) แล้วอุ่นให้เดือดเบาๆ จนส่วนผสมเข้ากันดี
3. ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย
4. นำส่วนผสมไปปั่นให้ละเอียดเนียน จากนั้นพักให้เย็นลงจนถึงอุณหภูมิห้อง
5. กรองส่วนผสม แล้วเทใส่กระบอกวิปครีมขนาด 500 มิลลิลิตร อัดแก๊ส 1 ดอก เขย่า 20-30 ครั้ง แล้วนำไปแช่เย็นอย่างน้อย 2 ชั่วโมงก่อนใช้งาน

วิธีประกอบ

1. ตักดอกกะหล่ำบดลงในชามที่เตรียมไว้
2. ตกแต่งด้วยผักวอเตอร์เครส 2-3 ใบ
3. บีบครีมโฟมกระเทียมลงข้างๆ พร้อมเสิร์ฟ

Cost : 12.48 บาท