



เบอร์เกอร์ปลาหัวเสียม

ส่วนผสม

ขนมปังเบอร์เกอร์ 1 ก้อน
เนยสด (ทาขนมปัง) 1-2 ช้อนโต๊ะ
ผักกาดสีน็อคโบ 3-4 ใบ
เนื้อปลาหัวเสียมบ่ม 1 ชิ้น
ซอสทาละ (น้ำผึ้งจาก เจยจลู่เคียวด้วยกัน) สำหรับทาเวลาย่างปลา

วิธีทำเบอร์เกอร์

1. ในอ่างผสม ใส่ไข่แดงไข่เป็ด, มิโระทุเรียน ใช้ตะกร้อมือตีให้เข้ากัน เทน้ำมันลงไปช้า ๆ ระหว่างนั้นใช้ตะกร้อมือตีส่วนผสมให้เข้ากัน
2. ใส่จิงสับ ต้นหอมซอย ผักชีซอย ผักชีใบเลื่อยซอย พริกสลาบ เกลือเล็กน้อย น้ำมันมะขามเปียก ผสมให้เข้ากัน และพักไว้

ซอสเต้าเจี้ยว

ส่วนผสม

มิโระทุเรียน 1 ช้อนโต๊ะ	ผักชีใบเลื่อยซอย 1 ช้อนโต๊ะ
ไข่แดงไข่เป็ด 2 ฟอง	ผักชีซอย 1 ช้อนโต๊ะ
จิงแก่สับ 1 ช้อนโต๊ะ	พริกสลาบคั่ว 1/2 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันรำข้าว 4 ช้อนโต๊ะ	น้ำมันมะขามเปียก 1 ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอย 1 ช้อนโต๊ะ	เกลือเล็กน้อย

วิธีทำซอส

1. ตั้งเตาถ่าน ไฟอ่อน ย่างปลาจนเกือบสุก ชุ่มซอสทาละ และนำปลาไปย่างต่อประมาณ 3 นาที นำปลามาจุ่มซอสทาละอีกครั้ง แล้วนำปลาไปย่างต่อจนสุก และพักไว้บนตะแกรง
2. ทานขนมหน้าตัดขนมปังเบอร์เกอร์ให้ทั่ว ทาเนยลงอย่างจนเหลือง และพักไว้บนตะแกรง
3. ประกอบเบอร์เกอร์โดย ทาซอสเต้าเจี้ยวบนขนมปังให้ทั่ว วางเนื้อปลา ผักกาดสีน็อคโบ ประกบด้วยขนมปังเบอร์เกอร์อีกชั้น เสิร์ฟกับพริกคอง

