

“Homemade Cucumber Wasabi dressing”

“น้ำสลัดแตงกวาวาซาบิ”

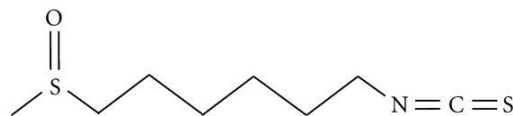
อิชยา ภูสิทธิกุล

1. แตงกวา 1/4 ถ้วย (50 กรัม)
2. วาซาบิ 2 ซ่อนโต๊ะ (30 กรัม)
3. ครีมสด 1/4 ถ้วย
4. มายองเนส 1/4 ถ้วย
5. สลัดครีม 1/2 ถ้วย
6. น้ำผึ้ง 2 ซ่อนโต๊ะ (30 กรัม)
7. น้ำมะนาว 1/8 ซ่อนชา
8. เกลือ 1/4 ซ่อนชา**

** ตามต้องการ

วิธีทำ

1. ตีผสม ครีมสด มายองเนส และสลัดครีม ให้เข้ากัน
2. เติมแตงกวาที่ปอกเปลือกและขูดเรียบร้อยแล้ว แล้วคนให้เข้ากัน
3. เติมวาซาบิ น้ำผึ้ง และเกลือ คนให้เข้ากัน ชิมรสตามที่ต้องการ
4. ตักน้ำสลัดใส่ถ้วยพร้อมรับประทานกับผักสด หรือเก็บไว้ในตู้เย็น



6-(Methylsulfinyl)hexyl isothiocyanate (6-MSITC) (Uto *et al.*, 2012)