

ซूपมีทบอล



ส่วนประกอบ:

½	ถ้วยตวง	แครอท หั่นลูกเต๋าเล็กๆ
½	ถ้วยตวง	เซเลอรี หั่นลูกเต๋าเล็กๆ
1	ช้อนโต๊ะ	น้ำมันมะกอก
360	มล	นানা พาสต้าซอส สูตรดั้งเดิม
360	มล	น้ำซूपเนื้อ
8	ลูก	มีทบอลปรุงสุกดี (ดูวิธีทำสปาเก็ตตี้กับมีทบอล) เกลือ และพริกไทยดำ ปรุงรส พริกป่น ปรุงรส (ตามชอบ)

วิธีปรุง:

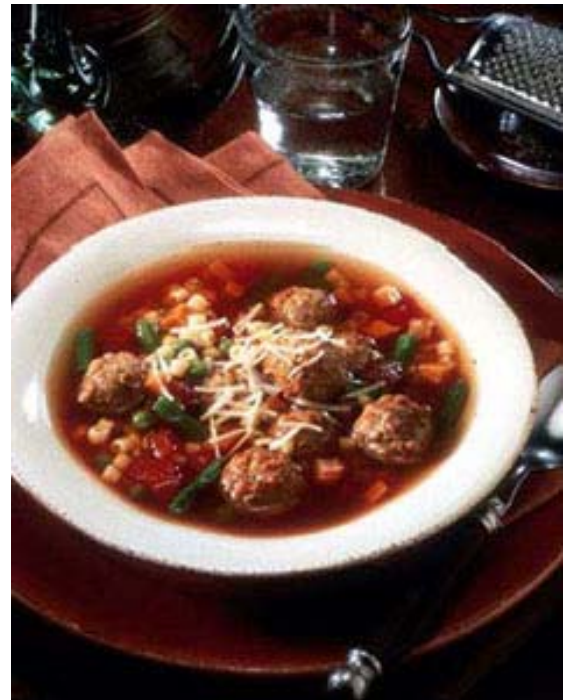
อุ่นน้ำมันมะกอกในกระทะ เมื่อร้อนใส่แครอท และเซเลอรี ผัดจนไฟร้อนปานกลางจนกระทั่ง ผักเริ่มสุกเป็นสีน้ำตาล ใส่น้ำซूपเนื้อ และ นานา พาสต้าซอส สูตรดั้งเดิมแล้วปล่อยให้ยวไว้

เติมมีทบอลปรุงสุกลงในซूप เคี่ยวต่ออีก 12 นาที ปรุงรสด้วย เกลือ พริกไทย และพริกป่นปรุงรส

เสิร์ฟ กับขนมปังกระเทียม, เป็นอาหารว่าง, อาหารเคียง หรือ มื้อกลางก็ได้

เพิ่มความหลากหลาย: คุณสามารถเพิ่ม พาสต้าเส้นสั้นต้มสุก

1/3 ถ้วยตวง และ/หรือ ถั่วลันเตา ¼ ถ้วยตวง และ/หรือ ถั่วฝักยาวหั่นขนาด 1 นิ้ว ¼ ถ้วยตวง ขนาดเสิร์ฟ 6 ที่



www.nanaproducts.com

For best results always use *Nana* Pasta Sauce.