



Australian beef tenderloin •

เนื้อสันในคุณภาพพรีเมียมนำเข้ามาจากประเทศออสเตรเลีย มีมาให้คุณได้เลือกนำมาปรุงอาหารอร่อยๆ ได้หลากหลายเสิร์ฟนี้ From cattle raised in the prime ranch regions of Australia, the tenderloin is greatly desired as being the tenderest part of the beef with mellow flavor and velvety texture.



• My Choice honey



น้ำผึ้ง My Choice มีสีทองและมีความหวานจากธรรมชาติ เหมาะสำหรับปรุงรสชาติอาหารจานสุขภาพ Our golden-hued honey adds a natural sweetness to a variety of healthy menus.



*Shop for the finest ingredients at all branches of **Tops market and Central Food Hall.**

Grilled Australian Beef Tenderloin Skewers (Serves 4) เนื้อย่างบาร์บีคิว (สำหรับ 4 ที่)



• Ingredients

- 500 g Australian beef tenderloin
- 1 Red onion, cut into 8 wedges
- 1 White onion, cut into 8 wedges
- 4 Cocktail kebab skewers
- 1 tbs My Choice honey
- 2 tbs Soy sauce
- 1 tbs Sherry

• Method

1. Cut steak into 1.5 inches chunks and marinate with soy sauce, honey and sherry in plastic bag for overnight.
2. Weave a chunk of meat alternately with red onion and white onion onto each skewer.
3. Grill skewers on well-oiled hot griddle pan until cooked and charred. Serve immediately.

• ส่วนผสม

- 500 กรัม เนื้อออสเตรเลียส่วนสันใน
- 1 หอมหัวใหญ่แดง หั่นเป็น 8 เสี้ยว
- 1 หอมหัวใหญ่ขาวหั่นเป็น 8 เสี้ยว
- 4 แท่ง แก่งเหล็กสำหรับเสียบบาร์บีคิว
- 1 ช้อนโต๊ะ น้ำผึ้ง
- 2 ช้อนโต๊ะ ซอยุ
- 1 ช้อนโต๊ะ เหล้าหวาน

• วิธีทำ

1. หั่นเนื้อเป็นชิ้นขนาด 1.5 นิ้ว หมักด้วยซอยุ น้ำผึ้ง และเหล้าหวาน ใส่ถุงพลาสติก เก็บไว้ในตู้เย็นข้ามคืน
2. ใช้แท่งเหล็กเสียบบาร์บีคิวเสียบเนื้อสลับกับหอมหัวใหญ่แดง และหอมหัวใหญ่ขาว
3. ย่างบนกระทะร้อนจัด จนสุกและสีเกรียมสวย เสิร์ฟทันที