

Golden meatball bite



Chef Baitong Kamares Rithdaychar
เชฟในดวง กมลศร ฤทธิเดชชา

Serves: 4 px
สำหรับ : 4 ที่

Preparation time: 30 minutes
เวลาที่ใช้ในการเตรียมวัตถุดิบ: 30 นาที

Cooking time: 30 minutes
เวลาในการทำอาหาร: 30 นาที

INGREDIENT / วัตถุดิบ

4 pc	Meatballs	4 ชิ้น	มีกบอล	Sweden	สวีเดน	
1/4 tsp	Seasoning	1/4 ช้อนชา	เครื่องปรุง	Croatia	โครเอเชีย	
15 g	Chips	15 กรัม	มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบ	Sweden	สวีเดน	
25 g	Edam Holland	25 กรัม	ชีสเอดัม ฮอลแลนด์	Netherlands	เนเธอร์แลนด์	
400 ml	Garda	400 มล.	น้ำมันมะกอกการ์ดา	Italy	อิตาลี	
1/2 tsp	Piranska sol	1/2 ช้อนชา	เกลือปรัส	Slovenia	สโลวีเนีย	
30 g	Cream	30 กรัม	ครีม	Denmark	เดนมาร์ก	
20 g	Flour	20 กรัม	แป้ง	Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
1 egg	Egg	1 ฟอง	ไข่	Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
40 g	Panko breadcrumbs	40 กรัม	เกล็ดขนมปังปังโกะ	Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
100 g	Mash potato	100 กรัม	มันบด	Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
1/4 tsp	Black pepper	1/4 ช้อนชา	พริกไทยดำ	Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	

PREPARATION / การเตรียม

01	Coat each Swedish meatball with flour.	คลุกมีกบอลสวีเดนแต่ละลูกด้วยแป้ง
02	Dip in beaten egg, then cover with panko breadcrumbs.	ชุบไข่ตี แล้วคลุกเกล็ดขนมปังปังโกะให้ทั่ว
03	Deep-fry or shallow-fry in olive oil until golden and crispy.	ทอดแบบน้ำมันท่วม หรือทอดในน้ำมันน้อยจนเป็นสีทองและกรอบ
04	Drain well on paper towel.	พักบนกระดาษซับน้ำมันให้สะเด็ดดี
05	Mix warm mashed potato with double cream until smooth.	ผสมมันบดอุ่นกับครีมเนยจนเนียน
06	Add grated cheese and mix until creamy.	นำไปเขี่ยเนยชีสเข้ากันเพื่อให้ได้เนื้อสัมผัสที่ดีที่สุด
07	Season lightly with with seasoning, black pepper and salt.	ปรุงรสเบา ๆ ด้วยเครื่องปรุงและพริกไทยดำ
08	Transfer the cheesy potato cream to a piping bag.	ใส่ครีมมันฝรั่งชีสลงถุงบีบ
09	Crush chips into a fine crumble.	บดชิปให้ละเอียดเป็นครีมบด
10	Pipe cheesy potato cream on top of each crispy meatball.	บีบครีมมันฝรั่งชีสบนมีกบอลกรอบแต่ละชิ้น
11	Sprinkle with dill chip crumble and finish with microgreens or chives.	โรยครีมบดชีสและชิป และตกแต่งด้วยไมโครกรีนหรือชีฟ
12	Serve immediately while crisp.	เสิร์ฟทันทีขณะยังกรอบ

EU QUALITY SCHEMES / ระบบมาตรฐานและเครื่องหมายรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารของสหภาพยุโรป (EU)



PDO
Protected Designation of Origin
Products under this category have clear and indisputable links to the place in which they are produced. This means that all aspects of production, preparation and processing take place in the specific region of origin.

แหล่งกำเนิดที่ได้รับการคุ้มครอง
ผลิตภัณฑ์ในหมวดหมู่นี้มีความเชื่อมโยงกับแหล่งผลิตอย่างชัดเจนและพิสูจน์ได้ ซึ่งหมายความว่าทุกขั้นตอนของการผลิต การเตรียมการ และกระบวนการแปรรูปล้วนเกิดขึ้นในภูมิภาคที่เป็นแหล่งกำเนิดที่เฉพาะนั้นๆ



PGI
Protected Geographical Indication
This label specifies a relationship between the region and name of the product. Part of the production (at least one stage) takes place in the region in order to qualify.

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ได้รับการคุ้มครอง
ฉลากนี้ระบุถึงความสัมพันธ์ระหว่างภูมิภาคและชื่อของผลิตภัณฑ์ โดยมีกระบวนการผลิตอย่างน้อยหนึ่งขั้นตอนที่ต้องเกิดขึ้นในภูมิภาคนั้นเพื่อให้ได้รับสิทธิ์การรับรอง



The EU Organic label
This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored. The logo can only be used on products when they contain at least 95% organic ingredients and additionally, respect further strict conditions for the remaining 5%

ตราสัญลักษณ์มาตรฐานเกษตรอินทรีย์สหภาพยุโรป
ฉลากนี้รับรองว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ได้ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่เข้มงวด ทั้งในด้านกระบวนการผลิต การแปรรูป การขนส่ง และการจัดเก็บ โดยจะสามารถใช้ตราสัญลักษณ์นั้นบนผลิตภัณฑ์ได้ก็ต่อเมื่อมีส่วนผสมที่เป็นออร์แกนิกอย่างน้อย 95% และส่วนผสมอีก 5% ที่เหลือจะต้องอยู่ภายใต้กฎเกณฑ์ที่เข้มงวดเช่นเดียวกัน



EUROPEAN UNION

