

อกไก่ย่างราดสตอเบอร์รี่ซัลซ่า

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (อกไก่ย่าง)

อกไก่	250	กรัม
พริกไทยดำ	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1/2	ช้อนชา
น้ำมันงา	1/2	ช้อนชา
ซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง	1	ช้อนชา

วิธีทำ

- นำอกไก่มาแล่เป็นแผ่นตามแนวยาวแล้วนำไปหมักด้วยน้ำมันงา ซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง พริกไทยดำและน้ำตาลทราย คลุกเคล้าให้เข้ากันพักไว้ 10 นาที
- นำอกไก่ที่หมักไว้ไปย่างในกระทะ (ใช้น้ำมันทาแค่ติดกระทะ) จากนั้นย่างจนสุกหอม เตรียมพักไว้

เครื่องปรุง (สตอเบอร์รี่ซัลซ่า)

สตอเบอร์รี่ หั่นเต๋า	80	กรัม
พริกชีฟ้าเขียว หั่นเต๋า	1	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมสับละเอียด	1	ช้อนชา
ผักชีสับละเอียด	1	ช้อนชา
พริกไทยดำ	1/4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	2	ช้อนชา
น้ำมะนาว	1/2	ช้อนชา
ซีอิ้วขาว ตราภูเขาทอง	3	ช้อนชา
ซอสพริกศรีราชา ผัดกลาง ตราศรีราชาพานิช	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. นำสตอเบอร์รี่ หั่นเต๋า พริกชี้ฟ้าเขียว หั่นเต๋า ต้นหอม-ผักชีสับละเอียด ลงในชามผสมปรุงรสชาติด้วยซีอิ๊วขาว ตราภูเขาทอง
2. ตามด้วยน้ำตาลทราย น้ำมะนาว พริกไทยดำและซอสพริกศรีราชาเผ็ดกลาง ตราศรีราชาพานิช คลุกเคล้าให้เข้ากัน
นำสตอเบอร์รี่ซั้ลซ่าไปราดบนอกไก่ย่าง พร้อมเสิร์ฟ

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ **ตราภูเขาทอง** สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ www.goldenmountainsauce.com