

ผัดกระเพราเปิดพะโล้

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ผัดกระเพราเปิดพะโล้)

| | | | | | |
|----------------------------|----------|---------|-------------------------|---|---------|
| เปิดพะโล้สับชิ้น | 250 | กรัม | กระเทียม | 1 | ชอนโต๊ะ |
| พริกชี้หูสวน | 1 | ชอนโต๊ะ | น้ำมันพืช | 1 | ชอนโต๊ะ |
| ซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง | 1/2 | ชอนโต๊ะ | ซอสหอยนางรม ตรากูเขาทอง | 1 | ชอนโต๊ะ |
| ใบกระเพรา | 10 | กรัม | พริกชี้ฟ้าแดง | 1 | เม็ด |
| ใบกระเพราทอดตากแห้ง | พอประมาณ | | | | |

วิธีทำ

1. โขลกกระเทียมและพริกชี้หูสวน พอหยาบ ตักใส่ถ้วย พักไว้
2. ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลางพอร้อน ใส่พริก กระเทียมที่โขลกลงผัดให้หอม ใส่เปิดพะโล้
3. ผัดให้ทั่ว ใส่น้ำเปิดพะโล้นิดหน่อย ปรุงรสด้วยซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทองและซอสหอยนางรม ตรากูเขาทอง เร่งเป็นไฟแรง ผัดให้ทั่ว ใส่ใบกระเพรา และพริกชี้ฟ้าแดง ผัดเร็วๆพอทั่ว ปิดไฟ ตักใส่จาน ตกแต่งใบกระเพราทอดกรอบ พร้อมเสิร์ฟ

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