

# 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

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ **ตราภูเขาทอง** สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ [www.goldenmountainsauce.com](http://www.goldenmountainsauce.com)