

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 ใส่หน้าเปิดพะโล้นิดหน่อย ปรุงรสด้วยซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทองและซอสหอยนางรม ตรากูเขาทอง เร่งเป็นไฟแรง ผัดให้ทั่ว ใส่ใบกระเพรา และพริกชี้ฟ้าแดง ผัดเร็วๆพอทั่ว ปิดไฟ ตักใส่จาน ตกแต่งใบกระเพราทอดกรอบ พร้อมเสิร์ฟ

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