

ซุ๊ปเปอร์ปีกไก่

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ซุ๊ปเปอร์ปีกไก่)

ปีกไก่	4-5	ชิ้น	รากผักชีบุบ	1	ต้น
กระเทียมบุบ	3-4	กลีบ	ตะไคร้บุบ	2-3	ต้น
ข่าแก่	1	หัว	ใบมะกรูด	5	ใบ
คึ่นช่ายซอย	2	ต้น	มะนาว	2	ลูก
น้ำมะขามเปียก	1	ช้อนโต๊ะ	พริกขี้หนูซอย	15	เม็ด
ต้นหอมซอย	2	ต้น	ซอสปรุงรสฝาเขียว ตรากูเขาทอง	3	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว ตรากูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ	ซีอิ๊วดำ ตรากูเขาทอง	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	3	ถ้วย			

วิธีทำ

- ตั้งน้ำเปล่าบนความร้อนปานกลาง จากนั้นนำ รากผักชี กระเทียม ตะไคร้ ข่า ใบมะกรูด ลงไปต้มให้ได้กลิ่นหอม ตามด้วยปีกไก่ ปิดฝาแล้วต้มให้เดือด
- เติมน้ำมะขามเปียก ปรุงรสด้วยซอสปรุงรสฝาเขียว ซีอิ๊วดำ และซีอิ๊วขาว ตรากูเขาทอง ตุ่นจนปีกไก่สุกดี
- ตักน้ำซุ๊ปที่เตรียมไว้ใส่อีกภาชนะ ปรุงรสด้วยพริกขี้หนูซอยคึ่นช่ายและน้ำมะนาวจากนั้นนำปีกไก่วางลงในภาชนะจัดเสิร์ฟ พร้อมกับราดน้ำซุ๊ปที่ปรุงไว้

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