

พะโล้น่องไก่

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (พะโล้น่องไก่)

น่องไก่	4	ชิ้น	ไขพะโล้	2-3	ลูก
รากผักชีบวบ	1	ต้น	กระเทียมบวบ	3-4	กลีบ
โป๊ยกั๊ก	3-4	ชิ้น	อบเชย	2	กาน
กระเทียมดอง	1	หัว	พริกไทย	1	ช้อนชา
ซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง	3	ช้อนโต๊ะ	ซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง	3	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วดำตราภูเขาทอง	2	ช้อนโต๊ะ	น้ำตาลปีบ	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	3	ถ้วย	น้ำมันสำหรับผัด	พอประมาณ	

วิธีทำ

1. โขลกรากผักชี กระเทียม และพริกไทยให้เข้ากันดี แล้วจึงนำไปผัดให้มีความหอม จากนั้นนำไก่ลงไปผัดให้สุกเล็กน้อย
2. เติมน้ำปลา จากนั้นปรุงรสด้วยซอสปรุงรสฝาเขียวและซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง กระเทียมดอง โป๊ยกั๊ก อบเชย และไขพะโล้ ตุนด้วยความร้อนปานกลาง ประมาณ 25 นาทีจนน่องไก่สุกดี
3. จัดเสิร์ฟพร้อมเสิร์ฟ

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