

ผัดฉ่าหมีข้าวหอยตลับ

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ผัดฉ่าหมีข้าวหอยตลับ)

เส้นหมีข้าวลวกสุก	2	ถ้วย
หอยตลับ	1	ถ้วย
ต้นหอมซอย	3	ต้น
แครอทซอย	1/2	ต้น
กระเทียม	2	กลีบ
เกลือ	1	ช้อนชา
พริกไทย	2	ช้อนชา
ซอสหอยนางรม ตรากูเขาทอง	3	ช้อนโต๊ะ
ซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช		

วิธีทำ

- ตั้งน้ำมันบนความร้อนเล็กน้อย จากนั้นนำกระเทียม ลงไปผัดให้ได้กลิ่นหอม ตามด้วยหอยตลับปรุงรสด้วย เกลือ พริกไทย เติมแครอท และน้ำเปล่า ผัดไปเรื่อยๆจนหอยเริ่มสุก
- ใส่เส้นหมีข้าวที่ลวกแล้วลงไปผัด ปรุงรสด้วยซอสหอยนางรมและซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง จากนั้นนำหอยตลับที่เตรียมไว้ลงไปผัดด้วยกัน เติมต้นหอมซอย
- จัดลงภาชนะพร้อมเสิร์ฟ

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