

ข้าวผัดกุ้งพริกเกลือ

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ข้าวผัดกุ้งพริกเกลือ)

กุ้งสด	4-6	ตัว
ข้าวสวย	1	ถ้วย
พริกหยวกสีแดง เขียว และเหลือง	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ	2	กลีบ
พริกชี้หนูสับ	5-6	เม็ด
เมล็ดมะม่วงหรือถั่ว	10	เม็ด
เกลือ	2	ช้อนชา
ซอสหอยนางรม ตรากูเขาทอง	2	ช้อนโต๊ะ
ซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง	2	ช้อนโต๊ะ
มะนาว	1	ลูก
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
น้ำมันพืช		

วิธีทำ

1. ตั้งน้ำมันลงในกระทะ ตั้งบนความร้อนเล็กน้อย จากนั้นนำกุ้งลงไปทอดให้สุกพอประมาณนำมาพักบนตะแกรง
2. ผัดกระเทียม และพริกหยวก ใหน้ิม จากนั้นตามด้วยพริกชี้หนู ปรุงรสด้วยเกลือ ผัดให้เข้ากันแล้วจึงใส่กุ้งที่พักไว้ลงไป
3. เติมข้าวลงไปผัดตาม ปรุงรสด้วย ซอสหอยนางรมและซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง ตามด้วยเมล็ดมะม่วง ผัดให้เข้ากันดี โรยด้วยต้นหอม หลังจากนั้นตักใส่ภาชนะ พร้อมเสิร์ฟ

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