

ลักซา (ประเทศสิงคโปร์)

www.goldenmountainsauce.com



เครื่องปรุงเตรียมเครื่อง

น้ำเปล่า	สำหรับลวกพอประมาณ	
เส้นบะหมี่กลมใหญ่	150	กรัม
กุ้งสด	5	ตัว
ซอสปรุงรสฝาแดงตราภูเขาทอง	4	ชอนโต๊ะ
เนื้อหอยแครง	1/2	ถวยตวง
ปลาหมึก	80	กรัม

วิธีทำเตรียมเครื่อง

1. ต้มน้ำเปล่าพอลเดือดใส่เส้นบะหมี่ ลงลวกพอสุกพักไว้ ลวก กุ้ง หอยแครง ปลาหมึก พักไว้สำหรับใส่ในลักซา

เครื่องปรุงน้ำพริกแกง

พริกชี้ฟ้าแห้งแช่น้ำ	5	เม็ด
พริกชี้ฟ้าแดง	2	เม็ด
หัวหอมแดง	5	หัว
กระเทียม	5	กลีบ
ข่าซอย	2	ชอนชา
ขิงซอย	2	ชอนชา
ขมิ้นซอย	2	ชอนชา
กะปิ	2	ชอนชา
ตะไคร้ซอย	1	ต้น

กุ้งแห้งป่น	30	กรัม
-------------	----	------

วิธีทำน้ำพริกแกง

1. เตรียมน้ำพริกโดยบดพริกชี้ฟ้าทั้ง 2 ชนิด หอมแดง กระเทียม ข่า ขิง ขมิ้น กะปิ ตะไคร้ และกุ้งแห้งให้ละเอียดเข้ากัน

เครื่องปรุงน้ำแกง

น้ำมันพืช	2	ชอนโต๊ะ
น้ำปลา	2	ถ้วยตวง
หัวกะทิ	2	ถ้วยตวง
ซอสปรุงรสฝาแดงตราภูเขาทอง	4	ชอนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2	ชอนชา
ผักแพวสับ	2	ชอนชา
ผักชีสับหยาบ	1	ชอนโต๊ะ

วิธีทำน้ำแกง

1. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชพอร้อน ใส่วัสดุผสมทั้งหมดปรุงรสด้วย ซอสปรุงรสฝาแดง ตราภูเขาทอง น้ำตาลทราย โรยผักชี และผักแพวคนให้เข้ากัน ยกลง จัดเสิร์ฟ

เครื่องปรุงโรยหน้า

ไข่ต้มผัดครึ่ง	1	ฟอง
เตาหูพวงทอด	5	ชิ้น
ถั่วงอก	100	กรัม
หอมแดงเจียว	1	ชอนโต๊ะ
มะนาวหั่นเสี้ยว	1	ลูก
ผักแพวซอย(สำหรับโรยหน้า)	พอประมาณ	
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นแฉลบ(สำหรับโรยหน้า)	พอประมาณ	

วิธีทำ

1. นำเบหมีจัดใส่ชามตามด้วยถั่วงอก กุ้ง หอยแครง ปลาหมึก ไข่ต้มและเตาหู ตักส่วนผสมน้ำแกงราดโรยหน้าด้วยหอมแดงเจียว ผักแพว พริกชี้ฟ้า จัดเสิร์ฟพร้อมมะนาว