



ก๋วยเตี๋ยวกุ้งไก่ สูตรเจี๊ยะ-เจี๊ยะ

วัตถุดิบ

- 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันหมู
- 100 กรัม เส้นใหญ่
- 1 ไข่ไก่
- 100 กรัม เนื้อไก่ส่วนสะโพกหั่นชิ้น
- 0.5 ช้อนโต๊ะ ซอสปรุงรอาหารแม็กกี้ สูตรผักกลมกล่อม
- 0.5 ช้อนโต๊ะ ซอสหอยนางรมแม็กกี้
- 0.5 ช้อนโต๊ะ แม็กกี้ เซฟซีเคิร์ท ผงปรุงรสชนิดเข้มข้น
- 0.5 ช้อนชา พริกไทยป่น
- 0.5 ช้อนชา ต้นหอม
- 0.5 ถ้วย ผักกาดหอม

วิธีทำ

1. หั่นเนื้อไก่เป็นชิ้นพอดีคำ หมักด้วยแม็กกี้เซฟซีเคิร์ท ผงปรุงรสชนิดเข้มข้น และซอสหอยนางรมแม็กกี้ เสร็จแล้วพักเอาไว้
2. ตั้งกระทะให้ร้อน ใส่น้ำมันหมู ตามด้วยเส้นใหญ่
3. ตอกไข่ไก่ลงกระทะ ยีให้ไข่แตก ผัดจนสุก ใสเนื้อไก่ที่หมักแล้วลงไปผัดจนเส้นและไข่ไก่เริ่มเหลืองกรอบ
4. ปรุงรสด้วยซอสปรุงรอาหารแม็กกี้ สูตรผักกลมกล่อม พริกไทยป่น โรยต้นหอม
5. ผัดด้วยไฟแรงให้เข้ากัน ตักเสิร์ฟพร้อมรับประทานคู่กับผักกาดหอม

ข้อมูลทางโภชนาการ

17 นาที

1 งาน

| | |
|--------------|-------------|
| คาร์โบไฮเดรต | 27.16 กรัม |
| พลังงาน | 435.03 kcal |
| ไขมัน | 26.48 กรัม |
| โปรตีน | 22.34 กรัม |