



ก๋วยเตี๋ยวกุ้งไก่

วัตถุดิบ

- 300 กรัม เส้นใหญ่
- 3 ซ้อนโต๊ะ ซอสผัดสำเร็จรูป MAGGI All-in-one
- 150 กรัม สันในไก่หั่นชิ้นพอคำ
- 100 กรัม ปลาหมึกกรอบ
- 3 ซ้อนโต๊ะ น้ำมันพืช
- 2 ไข่ไก่ (ฟอง)
- 0.5 ซ้อนชา พริกไทยโรยหน้าตามชอบ
- 1 ก้วย ผักกาดหอม
- 0.5 ซ้อนชา ต้นหอมสำหรับโรยหน้า

วิธีทำ

- หมักเนื้อไก่ด้วย แป้งที่ซอสผัดสำเร็จรูป All-in-one พักไว้ในตู้เย็น 10 นาที
- ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะพอร้อน นำเนื้อไก่ที่หมักไว้ลงไปผัด ผัดให้ไก่พอสุก
- ใส่เส้นใหญ่ลงผัด รอให้เส้นเกรียมเล็กน้อย แล้วกลับอีกด้าน พอให้เส้นต่างๆ กันปรุงรสด้วยแป้งที่ซอสผัดสำเร็จรูป All-in-one ใส่ปลาหมึกกรอบ ผัดให้เข้ากันอีกครั้ง
- พักเส้นไว้ข้างกระทะ ตอกไข่ใส่ชามแยก รอไข่แข็งตัว ตักเส้นลงมากลบบนไข่ รอให้ไข่สุก ตักก๋วยเตี๋ยวกุ้งไก่ใส่จานทานคู่กับผักกาดหอมหรือผักตามชอบโรยหน้าด้วยต้นหอมพร้อมเสิร์ฟ

ข้อมูลทางโภชนาการ

คาร์โบไฮเดรต	29.03 กรัม
พลังงาน	380.4 kcal
ไขมัน	21.21 กรัม
โปรตีน	18.16 กรัม

24 นาที
3 ที่