



ข้าวผัดเกาหลี

วัตถุดิบ

- 300 กรัม ข้าวสวย
- 8 ชิ้น กุ้งหั่นเป็นท่อน (8 ตัว)
- 2 ช้อนโต๊ะ ซอสผัดสำเร็จรูป MAGGI All-in-one
- 0.5 หัว หอมใหญ่ หั่นเต๋า
- 2 ช้อนโต๊ะ แครอทหั่นเต๋า
- 1 ช้อนโต๊ะ น้ำพริกโคชูจัง
- 2 ไข่ดาว (ฟอง)
- 1 ช้อนโต๊ะ ต้นหอมซอย
- 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช
- 1 ช้อนโต๊ะ สาหร่ายเส้นโรยตามชอบ

วิธีทำ

- ตั้งกระทะ ผัดกุ้งกับน้ำมัน พอกุ้งเปลี่ยนสี ใส่หอมใหญ่ แครอท ลงผัดต่อ
- ใส่น้ำพริกโคชูจัง ผัดด้วยไฟกลาง ปรงรสด้วยแม็กกี้ซอสผัดสำเร็จรูป MAGGI All-in-one ผัดให้ซอสเข้ากันดี
- ใส่ข้าว สาหร่าย ผัดให้เข้ากัน เสร็จไฟแรง ผัดให้แห้ง ตักใส่จานโรยหน้าด้วยต้นหอม พร้อมจัดเสิร์ฟคู่กับไข่ดาว

ข้อมูลทางโภชนาการ

11 นาที

คาร์โบไฮเดรต	123.83 กรัม
พลังงาน	1030.35 kcal
ไขมัน	17.23 กรัม
โปรตีน	94.58 กรัม

2 ที่