



หนมจีนน้ำเงี้ยว

วัตถุดิบ

- 250 กรัม หมูสันนอกบดหยาบ
- 3 ช้อนโต๊ะ ซอสปรุงอาหารแม็กกี้ สูตรผัดกลมกล่อม
- 200 กรัม เลือดไก่หั่นชิ้นขนาด 1 x 1 ซม. ลวกสุก
- 10 หัว มะเขือเทศสีดาขนาดกลางผ่าครึ่ง
- 3 ช้อนโต๊ะ น้ำพริกแกงน้ำเงี้ยว
- 5 ช้อนโต๊ะ ซอสหอยนางรมแม็กกี้
- 5 ช้อนโต๊ะ ซอสปรุงอาหารแม็กกี้ สูตรผัดกลมกล่อม
- 5 ถ้วย น้ำเปล่า
- 2 ถ้วย รากผักชี
- 3 กรัม ดอกจิวแห้งแช่น้ำพอนิ่ม
- 2 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช
- 1 ถ้วย ผักชีเด็ดใบสำหรับตกแต่ง
- 0.5 กิโลกรัม หนมจีน
- 200 กรัม กุ้งออก
- 200 กรัม ผักกาดดอง
- 3 มะนาว

วิธีทำ

- ใส่น้ำมันลงในหม้อตามด้วยน้ำพริกแกงน้ำเงี้ยวเปิดไฟผัดให้พอมักกลิ่นหอม เติมน้ำมันหมู
- เติมน้ำเปล่าลงไปพอเริ่มเดือด ปรุงรสด้วย ซอสหอยนางรมตราแม็กกี้ ซอสปรุงอาหารตราแม็กกี้ ตามด้วยมะเขือเทศ และดอกจิว
- เติมเลือดลงไปพอให้เดือดเติมน้ำมันหมูลงไปคนให้เข้ากันอีกครั้งยกลง โรยหน้าด้วยผักชี พร้อมจัดรับประทาน รับประทานคู่ หนมจีน ผักกาดดอง กุ้งออก น้ำมัน และโรยหน้าด้วย ผักชีตามชอบ

ข้อมูลทางโภชนาการ

25 นาที

| | |
|--------------|-------------|
| คาร์โบไฮเดรต | 53.89 กรัม |
| พลังงาน | 426.43 kcal |
| ไขมัน | 17.82 กรัม |
| โปรตีน | 13.87 กรัม |

10 ที่