



Maggi

ผัดมัคกะโรนีกุ้งใส่ไข่

## วัตถุดิบ

- 160 กรัม กุ้งสดแกะเปลือก
- 10 กรัม กระเทียมสับหยาบ
- 0.25 หัว หอมใหญ่หั่นเส้น
- 40 กรัม มะเขือเทศก๊อหั่นเสี้ยว
- 200 กรัม มัคกะโรนีต้มสุก
- 1 ช้อนโต๊ะ ซอสปรุงรอาหารแม็กกี้ สูตรผัดกลมกล่อม
- 5 กรัม ซอสหอยนางรมแม็กกี้
- 5 กรัม น้ำตาล
- 0.25 ช้อนชา พริกไทยป่นเล็กน้อย
- 1 ช้อนโต๊ะ น้ำเปล่าเล็กน้อย

## วิธีทำ

- ตั้งกระทะใส่กุ้งลงไปผัดพอสุก หลังจากนั้นใส่กระเทียม และหอมใหญ่ลงไปผัดให้หอม จากนั้นใส่เส้น และมะเขือเทศผัดให้เข้ากัน
- เกลี่ยส่วนผสมที่ผัดแล้ว พักไว้ข้างกระทะ จากนั้นใส่ไข่ลงไป ไข่พอแตกทั่ว แล้วผัดส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
- ปรุงรสด้วยซอสปรุงรอาหารแม็กกี้ สูตรผัดกลมกล่อม และ ซอสหอยนางรมแม็กกี้ ซอสมะเขือเทศ น้ำตาล พริกไทย และน้ำเปล่าเล็กน้อย ผัดให้เข้ากัน จากนั้นปิดไฟ ยกลง พร้อมเสิร์ฟเมนูอาหารชาวมัคกะโรนีกุ้งใส่ไข่

### ข้อมูลทางโภชนาการ

คาร์โบไฮเดรต	22.94 กรัม
พลังงาน	240.39 kcal
ไขมัน	6.88 กรัม
โปรตีน	22.24 กรัม

🕒 13 นาที

⊕ 2 ที่