



## ผัดต้มยำกุ้งแห้ง

### วัตถุดิบ

- 40 กรัม แม็กกี้ฮัจญ์ค็อก ซอสผัดพริกกระเทียม
- 400 กรัม กุ้งแกะเปลือกผ่าหลัง
- 20 กรัม ตะไคร้ทุบหั่นเป็นท่อน
- 10 ชิ้นบาง ข่าหั่นแว่น
- 3 ชิ้นบาง ใบมะกรูดฉีก
- 2 น้ำมะนาว
- 1 ช้อนโต๊ะ น้ำพริกเผา
- 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช
- 50 มิลลิลิตร น้ำสะอาด

### วิธีทำ

- นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันลงในกระทะ รอจนน้ำมันเริ่มร้อน ใส่ ข่า ตะไคร้ ลงไปผัดให้หอม ใส่น้ำพริกเผาลงไปผัดต่อสักครู่
- ใส่ กุ้ง ผัดพอสุก และเติมน้ำสะอาดลงไปปรุงรสด้วย แม็กกี้ฮัจญ์ค็อก ซอสผัดพริกกระเทียม ผัดให้เข้ากันจนสุกดี
- ใส่ ใบมะกรูด ปิดไฟ และใส่น้ำมะนาว คลุกเคล้าให้ทุกอย่างเข้ากัน ตักใส่จานพร้อมเสิร์ฟเมนูผัดต้มยำกุ้งแห้ง

### ข้อมูลทางโภชนาการ

6 นาที

คาร์โบไฮเดรต	9.53 กรัม
พลังงาน	143.42 kcal
ไขมัน	143.42 kcal
โปรตีน	21.05 กรัม

4 ที่