



คู่มือกุ้ง

วัตถุดิบ

- 300 กรัม กุ้งขาวกลาง
- 200 กรัม กะทิ
- 100 กรัม น้ำเปล่า
- 2 ช้อนโต๊ะ แม็กกี้ซอสปรุงรสอาหารสูตรเข้มข้น
- 0.5 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลปี๊บ
- 3 ชั้น ใบมะกรูดหั่นฝอย
- 1 เม็ด พริกชี้ฟ้าแดงสับหยาบ
- 1.5 ช้อนโต๊ะ พริกแกงแดง

วิธีทำ

- เคี่ยวกะทิให้แตกมัน นำพริกกลงไปผัดให้หอม ใส่แม็กกี้ซอสปรุงรสอาหาร สูตรเข้มข้น น้ำตาลปี๊บ น้ำพริกข่า แล้วนำกุ้งลงผัดให้สุกตักใส่จาน
- ราดหน้าด้วยกะทิ โรยด้วยใบมะกรูดและพริกแดงหั่นฝอย แค่นี้คู่มือกุ้งเราก็พร้อมเสิร์ฟแล้ว

ข้อมูลทางโภชนาการ

คาร์โบไฮเดรต	5.88 กรัม
พลังงาน	241.41 kcal
ไขมัน	17.98 กรัม
โปรตีน	17.42 กรัม

🕒 7 นาที

⊕ 4 ที่