



น้ำพริกกุ้งสด

วัตถุดิบ

- 1 ช้อนโต๊ะ กะปิ
- 20 กรัม พริกชี้หนูแดง
- 1 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลปีบ
- 1 ช้อนโต๊ะ กระเทียมสับ
- 2 ช้อนโต๊ะ แฉกที่ซอสปรงอาหารสูตรเข้มข้น
- 3 ช้อนโต๊ะ น้ำมันงา
- 3 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช
- 150 กรัม กุ้งขาวลวกสุก

วิธีทำ

1. ต้มน้ำให้เดือดใส่กุ้งลงไปลวกให้สุก แล้วตักขึ้นมาพักไว้
2. ขั้นตอนการทำน้ำพริก นำกะปิ พริกชี้หนู และกระเทียม มาตำรวมกันให้ละเอียดก่อน
3. ปรงรสด้วย แฉกที่ซอสปรงอาหารสูตรเข้มข้น น้ำตาลปีบ น้ำมันงา และกุ้งไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน
4. ตั้งกระทะใส่น้ำมันลงไป ตามด้วยน้ำพริกผัดด้วยไฟอ่อนๆ จนส่งกลิ่นหอมก็จะเสร็จแล้วตักน้ำพริกกุ้งสดใส่ถ้วยพร้อมเสิร์ฟ

ข้อมูลทางโภชนาการ

คาร์โบไฮเดรต	3.03 กรัม
พลังงาน	72.57 kcal
ไขมัน	4.33 กรัม
โปรตีน	6.55 กรัม

18 นาที

5 ที่