



เกี๊ยวกุ้งบอลต้ม

## วัตถุดิบ

- 125 กรัม เนื้อกุ้งสับ
- 17 แผ่นเกี๊ยว
- 25 กรัม ข้าวโพดต้มสุก
- 15 กรัม แครร์รอตหั่นเต๋า
- 1 ช้อนชา ซอสหอยนางรมแม็กกี้
- 1 ช้อนชา ซอสปรุงรอาหารแม็กกี้ สูตรผัดกลมกล่อม
- 0.25 ช้อนชา พริกไทยป่น

## วิธีทำ

- แกะกุ้งแล้วนำไปล้างให้สะอาด จากนั้นนำกุ้งมาสับแบบหยาบ ๆ
- หมักกุ้งด้วย แม็กกี้ซอสหอยนางรม แม็กกี้ซอสปรุงรอาหารสูตรกลมกล่อม พริกไทย แครร์รอตหั่นเต๋าและข้าวโพดต้มสุกคลุกให้เข้ากัน จากนั้นนำแผ่นเกี๊ยวมาห่อรูปทรงตามต้องการ
- ตั้งหม้อต้มน้ำให้เดือด จากนั้นนำเกี๊ยวกุ้งที่ห่อไว้แล้วลงต้มจนสุกให้เกี๊ยวลอยขึ้นมาปล่อยไว้ประมาณ 1-2 นาที ตักเกี๊ยวกุ้งบอลต้มขึ้นจากหม้อใส่จาน เสิร์ฟพร้อมซอสหอยนางรมแม็กกี้ เพื่อใช้จิ้มเพิ่มรสชาติให้เกี๊ยวกุ้งบอลต้มอร่อยมากยิ่งขึ้น

### ข้อมูลทางโภชนาการ

คาร์โบไฮเดรต	20.1 กรัม
พลังงาน	120.38 kcal
ไขมัน	0.73 กรัม
โปรตีน	8.14 กรัม

13 นาที

5 ที่