



วัตถุดิบ

- 40 กรัม แม็กกี้ชีซีคู้ก ซอสผัดพริกกระเทียม
- 300 กรัม เส้นใหญ่
- 100 กรัม กุ้งขาวแกะเปลือกผ่าหลัง
- 20 กรัม กระชายหั่นเป็นเส้น
- 2 ใบมะกรูดเด็ดใบ
- 20 กรัม พริกไทยอ่อนหั่นท่อน
- 20 กรัม กะเพราเด็ดใบ
- 2 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช
- 1 พริกชี้ฟ้าแดงหั่นแฉลบ

วิธีทำ

- นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันลงในกระทะ รอจนน้ำมันร้อนใส่กระชาย ใบมะกรูด ลงไปผัดให้หอม
- ใส่กุ้งลงไปผัดให้พอสุก ตามด้วยเส้นใหญ่ ปรุงรสด้วยแม็กกี้ชีซีคู้ก ซอสผัดพริกกระเทียม ผัดให้ทุกอย่างสุกและเข้ากันดี
- ใส่พริกไทยอ่อน ใบกะเพรา พริกชี้ฟ้าแดง ผัดต่อสักครู่ ตักใส่จานพร้อมเสิร์ฟ

ข้อมูลทางโภชนาการ

คาร์โบไฮเดรต	41.2 กรัม
พลังงาน	291.23 kcal
ไขมัน	291.23 kcal
โปรตีน	14.09 กรัม

🕒 9 นาที

⊕ 2 ที่