



## วัตถุดิบ

- 40 กรัม ซอสแม็กกี้ชีซีคู้ก ซอสสามเกลอ
- 100 กรัม หมูกรอบ
- 100 กรัม ตับหมู
- 100 กรัม เลือดหมู
- 2 ไข่ไก่ต้ม
- 80 กรัม เต้าหู้ทอด
- 300 กรัม เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน
- 1 มิลลิลิตร น้ำสะอาด
- 1 แท่ง อบเชย
- 2 ชิ้น เป็ยกี้ก
- 1 ซ้อนชา ผงพะโล้
- 2 ซ้อนชา ซีอิ๊วดำ
- 1 ซ้อนชา กระเทียมเจียว
- 1 ฝักชีซอย

## วิธีทำ

- นำหม้อตั้งไฟ ใส่น้ำมันลงในหม้อ รอจนน้ำมันเริ่มร้อน นำซอสสามเกลอสำเร็จรูปตราแม็กกี้ เป็ยกี้ก อบเชย และผงพะโล้ ลงไปผัดให้หอม
- ตามด้วยใส่น้ำสะอาดที่เตรียมไว้ลงไป ระหว่างที่ต้มน้ำใส่เลือดหมูและไข่ต้มลงไป ในหม้อ รอเดือดอีกครั้ง
- ตักเส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อนใส่ในถ้วย ตามด้วยเครื่องที่เตรียมไว้ ราดน้ำก๋วยจั๊บน้ำร้อน โรยหน้าด้วยฝักชี และกระเทียมเจียว พร้อมเสิร์ฟ

### ข้อมูลทางโภชนาการ

คาร์โบไฮเดรต	36.02 กรัม
พลังงาน	595.73 kcal
ไขมัน	595.73 kcal
โปรตีน	30.58 กรัม

🕒 13 นาที

⊕ 3 ที่