กุ้งผัดพริกขี้หนู (สูตรเชฟบุษบา)

วัตถุดิบ

- 300 กรัม กุ้งแกะเปลือกผ่าหลังไว้หาง
- 2 ช้อนโต๊ะ ซอสผัดสำเร็จรูป MAGGI All-in-one
- 20 เม็ด พริกขี้หนูสวนทุบพอแตก
- 6 กลีบ กระเทียมสับหยาบ
- 2 ช้อนโต๊ะ พริกไทยสด
- 2 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช
- 2 ช้อนโต๊ะ น้ำเปล่า

วิธีทำ

1. เติมน้ำเปล่า ผัดให้เข้ากันให้เนื้อกุ้งสุกดี พร้อมจัดเสิร์ฟคู่กับข้าว หรือเมนูผัดผักตามชอบ
2. ผัดกระเทียมกับน้ำมันพืชพอให้กระเทียมมีสีเหลืองทอง
3. ใส่กุ้งลงผัดตามด้วยพริกขี้หนู ปรุงรสด้วยซอสผัดสำเร็จรูป MAGGI All-in-one

ข้อมูลทางโภชนาการ

11 นาที

4 ที่

คาร์โบไฮเดรต	8.89 กรัม
พลังงาน	161.2 kcal
ไขมัน	7.44 กรัม
โปรตีน	16.38 กรัม