

กินดี มีสุข



บะหมี่ผัดซอส

ส่วนผสม

• บะหมี่ (50 กรัม)	1	ซอง
• น้ำเปล่า สำหรับต้มเส้นบะหมี่	500	มิลลิลิตร
• น้ำเปล่า สำหรับผัดบะหมี่	2	ช้อนโต๊ะ
• หอมหัวใหญ่	2	ช้อนโต๊ะ
• แครอท	2	ช้อนโต๊ะ
• พริกทะเล่าปสี	3/4	ถ้วยตวง
• กระเทียมสับละเอียด	1/2	ช้อนโต๊ะ
• น้ำมันพืช	1/2	ช้อนโต๊ะ
• ทาคุมิ อายิ® ซอสผัด	1	ช้อนโต๊ะ
• ต้นหอม	2	ช้อนโต๊ะ

สินค้าของเรา



ทาคุมิ อายิ® ซอสผัด
Takumi Aji® Stri-Fried Sauce

วิธีทำ

- ตั้งหม้อ ใส่น้ำสำหรับต้มเส้นบะหมี่ ตั้งไฟระดับกลางถึงแรงให้เดือด ใสบะหมี่ลงไปต้มประมาณ 2-3 นาที (ขึ้นกับความหนาของบะหมี่ในแต่ละยี่ห้อ) ปิดไฟ ใช้กระชอนตักเส้นขึ้นจากหม้อ โดยการเขย่าในน้ำเย็น ประมาณ 1 นาที พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- ตั้งกระทะใส่น้ำมันลงไปรอจนร้อน แล้วจึงใส่กระเทียมสับลงไป ผัดจนกระเทียมสีเหลืองและมีกลิ่นหอม
- ใส่พริกทะเล่าปสีหั่นเป็นสี่เหลี่ยม ขนาด 2x2 นิ้ว หอมหัวใหญ่หั่นสี่เหลี่ยม ขนาด 2x2 นิ้ว และแครอทหั่นเส้นลงไปผัดจนพริกเริ่มสุก
- ใส่เส้นบะหมี่ที่ต้มแล้วลงไป ตามด้วย **ทาคุมิ อายิ® ซอสผัด** และน้ำเปล่าสำหรับผัดบะหมี่ลงไป ผัดจนเข้ากัน แล้วปิดไฟ ใส่ต้นหอมหั่นเส้น คลุกให้เข้ากัน จัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟ

คำแนะนำ

- ควรปิดไฟปานกลาง-แรง ระวังอย่าผัดนานจนเกินไป อาจจะทำให้เส้น และพริกและ
- ทากระดกเส้นไว้ก่อน หลังต้มเสร็จให้ล้างน้ำเย็นแล้วคลุกด้วยน้ำมันพืชเล็กน้อยเพื่อไม่ให้เส้นติดกันเป็นก้อน