ผัดกะเพราไก่

ไก่สับผัดกับกระเทียมและพริกในกระทะร้อน ปิดท้ายด้วยใบกะเพราสดให้หอมฉุน เสิร์ฟบนข้าวสวยร้อน ๆ

สำหรับ **2** คน · **20** นาที

วัตถุดิบ

มีปลาในน้ำปลา หอยในซอสหอยนางรม และถั่วเหลืองกับข้าวสาลี (กลูเตน) ในซีอิ๊วขาวเด็กสมบูรณ์ ตรวจฉลากหากเปลี่ยนซอส

ไก่สับ 300 กรัม

กระเทียมสับละเอียด 3 กลีบ

พริกสดสับละเอียด 1–2 เม็ด

น้ำมันพืชรสอ่อน 1 ช้อนโต๊ะ

ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำปลา 1 ช้อนชา

ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนชา

น้ำตาลทราย ½ ช้อนชา

น้ำ 2 ช้อนโต๊ะ

ใบกะเพราสด 1 กำมือ

ของสดพรีออร์เดอร์ สำหรับจัดส่งในพื้นที่หรือรับที่ร้านเท่านั้น

ข้าวหอมมะลิหุงสุก สำหรับเสิร์ฟ

วิธีทำ

1. เตรียมวัตถุดิบ

เตรียมข้าวสวยไว้เสิร์ฟ เด็ดใบกะเพรา สับกระเทียมกับพริกให้ละเอียด ผสมซอสหอยนางรม น้ำปลา ซีอิ๊วขาว น้ำตาลและน้ำในถ้วยเล็ก

2. ผัดกระเทียมกับพริก

ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ใช้ไฟกลางค่อนแรง ใส่กระเทียมกับพริกลงผัดประมาณ 30 วินาทีจนหอม

3. ผัดไก่

ใส่ไก่สับ ใช้ตะหลิวยีไก่ไม่ให้จับเป็นก้อน ผัดและกลับไก่จนสุกและร้อนทั่วถึง

4. ปรุงรสและใส่กะเพรา

เทซอสที่ผสมไว้ลงไป ผัด 1–2 นาทีจนซอสเคลือบไก่ ปิดไฟแล้วใส่ใบกะเพรา คลุกให้พอสลด ตักราดข้าวหอมมะลิ เสิร์ฟทันที

เคล็ดลับ ใส่กะเพราเป็นอย่างสุดท้ายเพื่อให้ยังหอม หากหาใบกะเพราไม่ได้ ใช้โหระพาแทนได้ แต่กลิ่นจะหวานคล้ายโป๊ยกั๊ก