ข้าวผัดน้ำพริกลงเรือ รสรินทร์ ข้าวผัดรสแซ่บถึงใจ

ข้าวผัดน้ำพริกลงเรือ รสรินทร์ ข้าวผัดรสแซ่บถึงใจ

ข้าวผัดน้ำพริกลงเรือ รสรินทร์ ข้าวผัดรสแซ่บถึงใจ สูตรนี้เป็นสูตรเล็กๆ สำหรับทำทานง่ายๆที่บ้าน รสชาติจัดจ้าน เปรี้ยว เค็ม หวาน หอมกะปิดี หากมี หมูหวาน หรือ เนื้อเค็มด้วย จะเป็นมื้อที่คนทานจะประทับใจเชียวค่ะ

สูตรข้าวผัดน้ำพริกลงเรือ รสรินทร์

สูตรน้ำพริกลงเรือ

1. กระเทียมแกะเปลือก	2	ช้อนโต๊ะ
2. มะอึกหั่นบาง	1	ลูก
3. มะดันซอย	1	ลูก
4. กะปิ	1/2	ช้อนโต๊ะ
5. กุ้งแห้งโขลกละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
6. พริกขี้หนูบุบ	1	ช้อนโต๊ะ
7. มะเขือพวง (ตามชอบ)		
8. น้ำตาลปี๊บ	1	ช้อนโต๊ะ
9. น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ
10. น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ

สูตรข้าวผัดน้ำพริกลงเรือ

1. ข้าวสวยเย็น 1 ถ้วย
2. กุ้งสด 1 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำพริกลงเรือ 2 ช้อนโต๊ะ
4. น้ำมันพืช (เล็กน้อยสำหรับผัด)
5. เกลือป่น (เล็กน้อยสำหรับปรุงรส)

วิธีทำข้าวผัดน้ำพริกลงเรือ

1. นำกะปิและ ส่วนประกอบอื่นๆ นำมาโขลกลงกับกระเทียมให้ละเอียด
2. ใส่พริกขี้หนู มะเขือพวงบุบพอแตก
3. ปรุงรส มะนาว น้ำปลา น้ำตาลปี๊บชิมรสให้ออก 3 รส
4. ตั้งไฟใส่น้ำมันเล็กน้อยนำน้ำพริกลงไปผัดให้แห้งสักนิด
5. ใส่กุ้งสดลงไปผัดพอสุก
6. นำข้าวลงไปผัดด้วยยีให้ข้าวคลุกเคล้าให้เข้ากันทุกเม็ด
7. ตักใส่จาน แต่งด้วยไข่แดงเค็ม ถ้ามีหมูหวาน หรือเนื้อเค็ม (ถ้ามี)
8. โรยด้วยพริกชี้ฟ้าแดง และผักชีเพื่อแต่งจาน แนมแตงกวา

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์