กินดี มีสุข

AJINOMOTO

# ยำไก่สมุนไพร

## ส่วนผสม

| | | |
|---|---|---|
| • อกไก่ | 100 | กรัม |
| • กระเทียมสับ | 1 | ช้อนชา |
| • หอมแดงซอย | 50 | กรัม |
| • ตะไคร้ซอย | 50 | กรัม |
| • น้ำมะนาว | 1 | ช้อนชา |
| • พริกป่น | 1 | ช้อนชา |
| • น้ำปลา | 1 | ช้อนชา |
| • **น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมงาคั่ว** | 50 | มิลลิลิตร |

## วิธีทำ

1. หมักไก่กับกระเทียม พริกป่น น้ำมะนาว และน้ำปลาประมาณ 30 นาที
2. นำมาย่างหรือทอดจนสุก
3. คลุกเคล้าไก่ที่หมักแล้วกับหอมแดงซอยและตะไคร้ซอย ด้วย **น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมงาคั่ว** พร้อมเสิร์ฟ

## สินค้าของเรา

**น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่น ผสมงาคั่ว**

Goma Shoyu Salad Dressing