



ต้มข่าไก่หัวปลี

ส่วนผสม

- เนื้อไก่ส่วนสะโพกหรือเนื้ออื่น 250 กรัม
- หัวปลีลวกน้ำร้อน ฉีกหรือหั่นเส้น ½ หัว
- กะทิ 500 มิลลิลิตร
- ข่าอ่อน ฟานบาง ½ ถ้วย
- ตะไคร้ บุบหรือหั่นท่อน 2 ต้น
- ใบมะกรูดฉีก 4 ใบ
- พริกขี้หนู บุบพอแตก 5 เม็ด
- น้ำมันาว 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ
- **รสดี สาลี่** ½ ช้อนโต๊ะ
- พริกชี้ฟ้าสำหรับตกแต่ง

สินค้าของเรา



รสดี สาลี่
 RosDee
 Chicken Flavour

วิธีทำ

1. ต้มกะทิ ตั้งไฟกลาง พอร้อนใส่ **รสดี สาลี่** ใส่ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ต้มพอเดือด
2. ใส่เนื้อไก่ รอให้เดือดอีกครั้งใส่หัวปลี ต้มพอสุก
3. ปิดไฟ เติมน้ำมันาว น้ำปลา พริกขี้หนู
4. ใส่พริกชี้ฟ้าสำหรับตกแต่ง พร้อมเสิร์ฟ