

กินดี มีสุข



## บะหมี่ผัดซอส

### ส่วนผสม

• บะหมี่ (50 กรัม)	1	ซอง		
• น้ำเปล่า สำหรับต้มเส้นบะหมี่	500	มิลลิลิตร		
• น้ำเปล่า สำหรับผัดบะหมี่	2	ช้อนโต๊ะ	หรือ	20 มิลลิลิตร
• หอมหัวใหญ่	2	ช้อนโต๊ะ	หรือ	30 กรัม
• แครอท	2	ช้อนโต๊ะ	หรือ	15 กรัม
• พริกหยวก	3/4	ถ้วยตวง	หรือ	40 กรัม
• กระเทียมสับละเอียด	1/2	ช้อนโต๊ะ	หรือ	5 กรัม
• น้ำมันพืช	1/2	ช้อนโต๊ะ	หรือ	8 มิลลิลิตร
• ทากุมิ อายิ® ซอสผัด	1	ช้อนโต๊ะ	หรือ	12 มิลลิลิตร
• ต้นหอม	2	ช้อนโต๊ะ	หรือ	10 กรัม

### สินค้าของเรา



ทากุมิ อายิ® ซอสผัด  
Takumi Aji® Stri-Fried Sauce

### วิธีทำ

- ตั้งหม้อ ใส่น้ำสำหรับต้มเส้นบะหมี่ ตั้งไฟระดับกลางถึงแรงให้เดือด ใสบะหมี่ลงไปต้มประมาณ 2-3 นาที (ขึ้นกับความหนาของบะหมี่ในแต่ละยี่ห้อ) ปิดไฟ ใช้กระชอนตักเส้นขึ้นจากหม้อ โดยการแช่ลงในน้ำเย็นประมาณ 1 นาที พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- ตั้งกระทะใส่น้ำมันลงไปรอจนร้อน แล้วจึงใส่กระเทียมสับลงไป ผัดจนกระเทียมสีเหลืองและมีกลิ่นหอม
- ใส่พริกหยวกสับเป็นสี่เหลี่ยม ขนาด 2x2 นิ้ว หอมหัวใหญ่สับสี่เหลี่ยม ขนาด 2x2 นิ้ว และแครอทหั่นเส้นลงไปผัดจนพริกเริ่มสุก
- ใส่เส้นบะหมี่ที่ต้มแล้วลงไป ตามด้วย ทากุมิ อายิ® ซอสผัด และน้ำเปล่าสำหรับผัดบะหมี่ลงไป ผัดจนเข้ากัน แล้วปิดไฟ ใส่ต้นหอมหั่นเส้น คลุกให้เข้ากัน จัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟ

### คำแนะนำ

- ควรปิดไฟปานกลาง-แรง ระวังอย่าผัดนานจนเกินไป อาจจะทำให้เส้น และพริกและ
  - ทากุมิ อายิ® ซอสผัด
- หลังต้มเสร็จให้ล้างน้ำเย็นแล้วคลุกด้วยน้ำมันพืชเล็กน้อยเพื่อไม่ให้เส้นติดกันเป็นก้อน