

ข้าวกล้องต้มปลานิล

ส่วนผสม

- | | | | | |
|-----------------|---|---------|-----|------|
| 1. ข้าวสารกล้อง | 1 | ถ้วยตวง | 150 | กรัม |
| 2. น้ำ | 2 | ถ้วยตวง | 480 | กรัม |



วิธีทำหุงข้าว

1. ซาวข้าวสารให้สะอาดใส่ลงหม้อหุงข้าว ใส่น้ำเปล่าให้ท่วมข้าว เพื่อซาวข้าวให้สะอาด เพื่อให้ข้าวและน้ำล้างสิ่งสกปรกหรือฝุ่นออก ทำซ้ำประมาณ 2 รอบ



2. ใส่น้ำและน้ำมันปริมาณที่กำหนด ลงในหม้อหุงข้าวไฟฟ้าจนข้าวสุก ข้าวที่ได้จะมีลักษณะ และเล็กน้อย พักไว้



ส่วนผสมข้าวต้ม

ส่วนผสม

ข้าวกล้องหุงสุก	2	ถั่วยตวง	265	กรัม
น้ำสต็อกไก่	2	ถั่วยตวง	650	กรัม
เนื้อปลานิลแล่หนา 1 ซม.	5	ขึ้น	90	กรัม
เห็ดเข็มจิ	50	กรัม	1	ถั่วยตวง
ซีอิ้วขาว	2	ซ็อนซา	10	กรัม
เกลือ	1	ซ็อนซา	5	กรัม
น้ำตาล	2	ซ็อนซา	10	กรัม
ขึ้นฉ่าย	2	ก้าน	5	กรัม
ขิงซอย	1	ซ็อนโต๊ะ	10	กรัม
กระเทียมเจียว	1	ซ็อนโต๊ะ	15	กรัม



วิธีการทำ

1. ตั้งน้ำสต็อกไก่ให้เดือด ปรงรสด้วยซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย เกลือ พอเดือด ใส่เนื้อปลานิล เห็ดชิเมจิ ลงในหม้อ ต้มจนเนื้อปลาสุก



2. ตักข้าวต้มใส่ชาม ตักเนื้อปลาวางด้านบนของข้าวต้ม เติมน้ำซุ๊ป โรยขิงซอย ขึ้นฉ่าย พริกไทยป่น และกระเทียมเจียว พร้อมเสิร์ฟ รับประทานคู่กับน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว



ส่วนผสมน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

ส่วนผสม

ซิงส์ลละเอียด	2	ซ็อนโต๊ะ	15	กรัม
พริกชี้หนูสั้บ	2	ซ็อนซา	5	กรัม
กระเทียมสั้บ	2	ซ็อนโต๊ะ	15	กรัม
เต้าเจี้ยว	2	ซ็อนโต๊ะ	30	กรัม
น้ำตาลปีบ	2	ซ็อนซา	10	กรัม
น้ำส้มสายชู	1	ซ็อนโต๊ะ	13	กรัม
น้ำซุ่ปไ้	1	ซ็อนโต๊ะ	13	กรัม



วิธีการทำ

1. สับซิง กระเทียม พริก นำมาผสมเข้าด้วยกัน



2. ใส่เต้าเจี้ยวลงไป ปรงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำส้มสายชู และน้ำซุบไก่ คนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน
ชิมรสตามชอบ



หมายเหตุ

1. รับประทานได้ 2 คน
2. ข้าวกล้องที่นำมาทำข้าวต้มควรหุง หรือต้มให้ข้าวสุกและเล็กน้อยไม่เช่นนั้นข้าวจะมีเนื้อสัมผัสที่แข็งกระด้าง