

ราดหน้าทะเลใส่ผักคะน้า

ส่วนผสม

1. เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ฉีกเป็นเส้น	2	ถ้วยตวง	150	กรัม																																																																																		
2. กุ้งขาวแกะเปลือกผ่าหลังดึงเส้นดำออก	4	3. ปลาหมึกกล้วยสดหั่นชิ้นขนาด 2*3 นิ้ว	2	ตัว	75	กรัม	4. ปลากระพงหั่นชิ้นหนา 1 ซม.	5	ชิ้น	65	กรัม	5. แป้งทอดกรอบสำหรับทอดปลา	1	ช้อนโต๊ะ	5	กรัม	6. ไข่ไก่	½	ฟอง	30	กรัม	7. ผักคะน้าหั่นท่อน 1½ นิ้ว	2	ถ้วยตวง	150	กรัม	8. เหย็ดหอมแห้งแช่น้ำให้นุ่ม	4	ดอก	30	กรัม	9. กระเทียมสับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม	10. เต้าเจี้ยวดำ	1	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม	11. น้ำมันหอย	1½	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม	12. ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม	13. น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม	14. ซีอิ๊วดำ	1	ช้อนชา	5	กรัม	15. น้ำมันพืชสำหรับผัด	1	ช้อนโต๊ะ	13	กรัม	16. แป้งข้าวโพด	4	ช้อนโต๊ะ	20	กรัม	17. น้ำเปล่า (สำหรับผสมแป้ง)	4	ช้อนโต๊ะ	52	กรัม	18. น้ำมันงา	½	ช้อนโต๊ะ	6	กรัม	19. น้ำสต็อกไก่	2½	ถ้วยตวง	550	กรัม
3. ปลาหมึกกล้วยสดหั่นชิ้นขนาด 2*3 นิ้ว	2	ตัว	75	กรัม																																																																																		
4. ปลากระพงหั่นชิ้นหนา 1 ซม.	5	ชิ้น	65	กรัม																																																																																		
5. แป้งทอดกรอบสำหรับทอดปลา	1	ช้อนโต๊ะ	5	กรัม																																																																																		
6. ไข่ไก่	½	ฟอง	30	กรัม																																																																																		
7. ผักคะน้าหั่นท่อน 1½ นิ้ว	2	ถ้วยตวง	150	กรัม																																																																																		
8. เหย็ดหอมแห้งแช่น้ำให้นุ่ม	4	ดอก	30	กรัม																																																																																		
9. กระเทียมสับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม																																																																																		
10. เต้าเจี้ยวดำ	1	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม																																																																																		
11. น้ำมันหอย	1½	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม																																																																																		
12. ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม																																																																																		
13. น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม																																																																																		
14. ซีอิ๊วดำ	1	ช้อนชา	5	กรัม																																																																																		
15. น้ำมันพืชสำหรับผัด	1	ช้อนโต๊ะ	13	กรัม																																																																																		
16. แป้งข้าวโพด	4	ช้อนโต๊ะ	20	กรัม																																																																																		
17. น้ำเปล่า (สำหรับผสมแป้ง)	4	ช้อนโต๊ะ	52	กรัม																																																																																		
18. น้ำมันงา	½	ช้อนโต๊ะ	6	กรัม																																																																																		
19. น้ำสต็อกไก่	2½	ถ้วยตวง	550	กรัม																																																																																		

## วิธีการทำ

1. ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน ใส่เส้นลงไปผัดกับซีอิ๊วดำ ผัดให้เส้นมีกลิ่นหอมกระทะ เส้นมีลักษณะเกรียบเล็กน้อย ตักใส่จาน พักไว้



2. ใส่น้ำมันในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน คลุกปลากับแป้งทอดกรอบ ใส่เนื้อปลาลงทอดไฟกลาง พอสุกเหลืองตักขึ้น พักไว้



3. เจียวกระเทียมกับน้ำมันให้หอมและมีสีเหลืองเล็กน้อย ใส่เห็ดหอมลงผัดพอเข้ากัน ใส่กุ้ง ปลาหมึก ผักพอสุก



4. ใส่ผักคะน้า ปรงด้วยเต้าเจี้ยวดำ น้ำมันหอย ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย น้ำมันงา ผัดให้เข้ากัน ใส่น้ำซุป พอเดือด ใส่ไข่โรยให้เป็นเส้น คนให้เข้ากัน





5. ละลายแป้งข้าวโพดกับน้ำเปล่า เทลงในน้ำราดหน้า คนไปคนให้ทั่วจนแป้งสุกเหนียว



6. จัดเสิร์ฟโดยใส่เส้นก๋วยเตี๋ยวลงในภาชนะ ใส่ น้ำราดหน้า เนื้อสัตว์ และผัก ลงบนเส้นก๋วยเตี๋ยว จัดเสิร์ฟพร้อมน้ำตาล พริกป่น และน้ำส้มพริกตอง

