

# ไก่ห่อใบเตย

## เครื่องปรุง

หน้าอกไก่	500	กรัม
รากผักชีทุบ	3	ราก
ซอสศรีราชา	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลาญี่ปุ่น	3	ช้อนโต๊ะ
ซอสไก่ผง	2	ช้อนโต๊ะ
ผักชีหั่นหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
เหล้า	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมทุบ	8	กลีบ
แป้งข้าวโพด	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสแมกกี้	3	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1/4	ช้อนชา
น้ำมันหอย	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
นมสด	3	ช้อนโต๊ะ
พริกไทย	1/2	ช้อนชา
ใบเตย	35	ใบ

## ส่วนผสมน้ำจิ้ม

น้ำตาลปี๊บ	1/4	ถ้วย
จิงแก่สับ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำส้ม	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1/4	ช้อนชา
น้ำ	3	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้หูซอย	3	เม็ด



## วิธีทำไก่ห่อใบเตย

- ล้างไก่ให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นขนาดพอคำ
- นำเครื่องปรุงรสทั้งหมดผสมรวมกัน นำไก่ลงหมักทิ้งไว้ 15 นาที
- ล้างใบเตยให้สะอาด นำมาพับสอดกันโดยผูกเป็นปมหลวมๆ นำไก่ที่หมักไว้ใส่ลงตรงกลางและผูกปมให้แน่น ตัดปลายที่เหลือทิ้ง
- นำลงทอดในกะทะที่น้ำมันกำลังร้อนจัดและหรีไฟลงให้ร้อนปานกลาง ทอดต่อจนสุก ตักขึ้นเรียงใส่จาน

## วิธีทำน้ำจิ้ม

นำส่วนผสมทั้งหมดใส่รวมกันแล้วนำไปเคี่ยวจนเข้ากัน ก็จะได้น้ำจิ้ม