

ไก่สับกว้างใส

ส่วนผสมไก่สับกว้างใส

1. ไก่ (ตามความต้องการ) 1 ตัว
2. กระเทียมสับ 1 หัว
3. น้ำมัน (สำหรับเจียวกระเทียม) 1 ถ้วยเล็ก
4. ซีอิ๊วขาว 1 ถ้วยเล็ก
5. ผักชี (สำหรับตกแต่ง) 1 ต้น
6. น้ำเปล่า (สำหรับต้มไก่) 1 หม้อ

ขั้นตอน

1. นำน้ำที่เตรียมไว้ใส่หม้อจากนั้นนำไก่ใส่ลงในหม้อจากนั้นเปิดไฟกลางต้มประมาณ 30-45 นาที (ตามขนาดไก่ที่เตรียมไว้)
2. ระหว่างรอไก่ ต้มน้ำมันให้ร้อนจากนั้นให้นำน้ำมันที่เตรียมไว้ลงไปเจียวกระเทียม เมื่อน้ำมันร้อนก็ใส่กระเทียมสับที่เตรียมไว้เจียวจนกระเทียมเหลืองสวยแล้วตักพักไว้
3. เมื่อไก่ต้มเสร็จแล้วนำขึ้นจากหม้อแล้วนำมาสับใส่จานให้สวยงามจากนั้นราดกระเทียมกับซีอิ๊วขาวที่เตรียมไว้ และตกแต่งด้วยผักชีให้สวยงามพร้อมรับประทาน

