

ข้าวผัดกาดทอง

เครื่องปรุง

ผัดกาดทอง	300	กรัม
น้ำมันพืช	3	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงซอย	2	หัว
วุ้นเส้นแห้งแช่น้ำจนนุ่มตัดท่อนสั้น	100	กรัม
น้ำ	3	ช้อนโต๊ะ
ไข่ไก่	2	ฟอง
ซีอิ๊วขาว	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2 1/2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ล้างผัดกาดทอง ลอกออกทีละกาบ หั่นเป็นชิ้นหยาบ ใส่อ่างผสม ล้างขำกับน้ำหลายๆครั้ง ใส่ตะแกรง พักให้สะเด็ดน้ำ
2. ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลาง ใส่กระเทียมลงเจียวพอใกล้เหลืองหอม ใส่หอมแดง ผัดพอหอม ใส่ผัดกาดทอง ผัดพอทั่ว ใส่วุ้นเส้น ตามด้วยน้ำ ผัดให้วุ้นเส้นสุกนุ่ม กันเส้นไว้ข้างกระทะ ต่อยไข่ใส่ ใช้ตะหลิวเขี่ยไข่แดงให้แตก พอไข่เริ่มสุก ผัดให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาวและน้ำตาล ผัดพอทั่ว ปิดไฟ
3. ตักใส่จานหรือชาม เสิร์ฟ