



Canh Rau Bò Ngót Nấu Nấm

Nguyên Liệu

- 2 bó Rau Bò Ngót
- 50 g Nấm Rơm Trắng
- 1 Bắp
- 1 muỗng cà phê Tiêu Xay
- 1 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 500 ml Nước lọc

Nấu Ngay

1. Tuốt lá rau ngót, nhặt bỏ lá sâu, héo vàng, bóp lá cho dập rồi rửa qua 3 lần nước. Bắp Mỹ lột vỏ, bỏ râu, bào thành từng lát mỏng dọc theo thân bắp. Nấm rơm sẽ gọt đi những chỗ bẩn rồi dùng dao thái mỏng. Lúc này, bạn cũng chuẩn bị sẵn sàng một nồi nước, nấu sôi thì thả nấm rơm vào.
2. Thêm vào nồi canh rau ngót 1/2 muỗng cà phê hạt nêm MAGGI nấm hương. Chờ nước sôi trở lại thì cho bắp bào vào nấu tầm 5 phút để bắp chín rồi cho tiếp rau ngót. Bạn dùng vá đảo nhẹ cho rau hòa quyện cùng bắp và nấm.
3. Khi canh sôi lại lần nữa, bạn nếm thử vị nước dùng, nếu hơi nhạt, hãy cho phần hạt nêm MAGGI nấm hương còn lại vào. Món ăn vừa miệng là có thể tắt bếp, múc Canh Rau Bò Ngót Nấu Nấm vào tô, thưởng thức cùng cơm nóng. Món ăn thích hợp dùng cả chay và mặn đó nha!
4. Khi nước sôi lại, bạn nêm nếm nước canh. Nếu thấy canh rau ngót bị nhạt, bạn cho thêm 1/2 muỗng cafe hạt nêm Nấm Hương nữa cho vừa khẩu vị.
5. Múc canh ra tô thưởng thức

dinh dưỡng

Carbohydrate	14.83 g
Năng lượng	74.8 kcal
Chất béo	0.7 g
Chất đạm	5.97 g

🕒 25 phút

⊕ 4 người ăn