



Đậu Hũ Xào Giá Đổ

Nguyên Liệu

- 3 miếng Đậu Hũ Chiên
- 0.5 củ Cà Rốt
- 100 g Nấm Đùi Gà
- 100 g Nấm Rơm
- 200 g Giá Đổ
- 2 muỗng canh MAGGI Nước Tương
- 1 muỗng canh MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 200 g Hành Boaro
- 1 muỗng canh Dầu Ăn
- 10 g Rau thơm
- 3 g Tiêu Xay

Nấu Ngay

1. Rửa sạch các nguyên liệu trước khi sơ chế. Cà rốt gọt vỏ cắt que; hành Boaro cắt lát; nấm đùi gà xắt miếng mỏng dài; nấm rơm cắt chân, bỏ đôi.
2. Bắc chảo lên bếp, làm nóng chảo với dầu, cho hành Boaro vào xào thơm. Cho tiếp cà rốt, nấm vào đảo đều cho chín tới. Tiếp tục cho đậu hũ, giá đỗ vào đảo đều.
3. Nêm hạt nêm MAGGI nấm hương và nước tương MAGGI, xào trên lửa lớn đến khi các nguyên liệu chín thì cho rau thơm và chút tiêu để món ăn thêm dậy vị. Bạn lưu ý, nêm gia vị nước tương MAGGI khi xào sẽ giúp món ăn có vị ngọt thanh hơn. Món ăn đạt “chuẩn” khi rau củ và nấm chín tới, thấm vị nhưng vẫn đạt độ giòn ngon nhất định. Cuối tuần nhớ làm món khỏe ngon lành này chiêu đãi cả nhà nhé!
4. Nêm hạt nêm Maggi và 2M Nước tương Maggi Xào lửa lớn khi món ăn chín cho rau thơm và tiêu vào

dinh dưỡng

Carbohydrate	22.79 g
Năng lượng	184.89 kcal
Chất béo	8.32 g
Chất đạm	8.71 g

🕒 60 phút

⊕ 3 người ăn