



Sốt Chấm Thịt Áp Chảo

Nguyên Liệu

- 2 muỗng canh Nước Ép Hành Tỏi
- 1 muỗng cà phê Bột Năng
- 1 muỗng cà phê Mật Ong
- 1 muỗng canh Dầu Mè
- 3 muỗng canh MAGGI Nước Tương
- 1 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 0.5 muỗng canh Rượu Mai Quế Lộ
- 0.5 bát Nước dùng
- 2 muỗng cà phê Tương ớt

Nấu Ngay

1. Bạn cho vào chén phần bột năng và nước dùng đã chuẩn bị. Khuấy đều để bột tan hoàn toàn thì thêm nước tương MAGGI, tương ớt, dầu hào MAGGI cùng nước cốt hành tỏi và mật ong, khuấy tan rồi đổ hỗn hợp vào chảo, bật lửa nhỏ và đảo đều liên tục.
2. Bạn đợi đến khi thấy sốt bắt đầu sánh sệt trong thì cho thêm dầu mè cùng rượu mai quế lộ vào. Khuấy đều một lần nữa là có thể tắt bếp. Bạn múc sốt vào chén và xếp thịt áp chảo vàng ươm ra đĩa, có thể thêm rau sống ăn kèm. Nào, cùng thưởng thức những lát thịt áp chảo nóng hổi với nước sốt sệt thơm ngon lạ vị và đừng quên chia sẻ trải nghiệm này đến bạn bè nhé!

dinh dưỡng

Carbohydrate	10.65 g
Năng lượng	234.21 kcal
Chất béo	21.03 g
Chất đạm	0.81 g

🕒 20 phút

👤 2 người ăn