



Cách làm thịt đậu sốt cà chua

Nguyên Liệu

- 2 miếng Đậu Hũ Chiên
- 100 g Thịt Nạc
- 100 g Cà Chua
- 100 g Nấm Rơm
- 50 g Tỏi
- 0.5 muỗng cà phê Đường Trắng
- 1 muỗng cà phê Tiêu Xay
- 2 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 1 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 1 muỗng canh MAGGI Nước Mắm
- 0.5 bát Nước lọc
- 5 g Ngò Rí
- 1 muỗng canh Muối
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 2 muỗng canh MAGGI Nước Tương

Nấu Ngay

- Thịt đậu sốt cà chua là món ăn quen thuộc, dễ làm nhưng lại cực kỳ bắt cơm. Đầu tiên, bạn gọt sạch lớp vỏ bên ngoài của nấm rơm, ngâm nước muối loãng để loại bỏ bụi bẩn, rửa sạch và cắt đôi. Cà chua rửa sạch, bỏ cuống, băm nhuyễn. Tỏi lột vỏ, băm mịn. Đậu hũ trắng cắt miếng vuông vừa ăn. Thịt rửa sạch, băm nhỏ rồi trộn với một ít nấm rơm đã băm nhỏ và hạt nêm MAGGI nấm hương để tăng độ ngọt tự nhiên.
- Cho một chút dầu ăn vào chảo, đun nóng rồi phi thơm tỏi băm. Sau đó, cho cà chua vào xào sơ đến khi mềm nhuyễn. Tiếp theo, cho phần thịt băm vào đảo nhanh tay khoảng 1 phút, thêm nấm rơm và đổ vào một chút nước lọc. Nêm nếm với nước mắm MAGGI và đường cát cho vừa vị, tiếp tục xào đều trong khoảng 2 phút.
- Bí quyết để món thịt đậu sốt cà chua chuẩn vị là thêm đậu hũ vào khi dầu đang sôi để giữ được độ giòn bên ngoài, mềm bên trong. Nhẹ tay đảo để đậu không bị nát. Sau đó, cho thêm dầu hào MAGGI để phần sốt thêm đậm đà, sóng sánh hấp dẫn. Để đậu hũ thấm vị, chỉnh lửa nhỏ và nấu đến khi phần sốt sánh lại. Chỉ sau vài bước đơn giản, món thịt đậu sốt cà chua đã sẵn sàng. Món ăn có vị chua ngọt hài hòa, thơm béo từ nấm và đậu hũ. Khi dọn ra đĩa, rắc thêm chút tiêu xay và ngò rí để món ăn thêm hấp dẫn. Bạn cũng có thể dùng kèm với nước tương MAGGI để tăng thêm phần đậm đà và kích thích vị giác hơn nữa.

dinh dưỡng

Carbohydrate	10.35 g
Năng lượng	165.91 kcal
Chất béo	9.83 g
Chất đạm	8.95 g

🕒 30 phút

⊕ 4 người ăn