



Sườn Rim Trứng Nước Tương

Nguyên Liệu

- 300 g Sườn Non
- 1 bát Nước Dừa Tươi
- 10 Trứng Cút
- 5 g Hành Tím Xay
- 5 g Tỏi/Hành Băm
- 3 g Ớt Sừng
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 5 g Hành Lá
- 1 muỗng canh MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 1 muỗng canh MAGGI Nước Tương
- 2 lít Nước
- 3 g Tiêu Xay

Nấu Ngay

1. Đầu tiên, bạn sơ chế các nguyên liệu. Trứng cút luộc trong nồi nước sôi khoảng 3 phút cho chín rồi vớt ra và thả ngay vào tô nước lạnh để dễ lột vỏ hơn. Sau khi làm sạch phần vỏ trứng thì bạn để riêng. Hành tím, tỏi, hành lá và ớt sừng băm nhuyễn. Sườn non chặt thành những khúc vừa ăn, rửa sạch. Chuẩn bị một nồi nước sôi, thả sườn non vào chần đến khi nước sôi trở lại, bọt dơ nổi lên thì tắt bếp, vớt sườn non ra rửa sạch, để ráo.
2. Ướp sườn non với hành tím, tỏi băm, hành lá, ớt sừng băm nhuyễn và hạt nêm MAGGI nấm hương. Bạn nhớ trộn đều các gia vị thấm và để khoảng 15 phút cho các gia vị thấm vào sườn đậm đà hơn.
3. Làm nóng nồi với dầu ăn, cho sườn non đã ướp vào chiên sơ cho bề mặt sườn săn lại. Sau đó bạn cho nước dừa tươi vào nồi và đun sôi. Chú ý hớt bọt thường xuyên để nước kho được trong và ngon ngọt hơn nhé!
4. Để cân bằng vị ngọt của nước dừa và tạo độ đậm đà cho món ăn, bạn nêm nếm với nước tương MAGGI sau đó thêm trứng cút vào nồi, đảo nhẹ cho trứng và sườn nằm xen kẽ nhau, đậy nắp nồi rim liu liu trong 30 phút với lửa nhỏ. Khi nước cạn đi còn khoảng 1/3, nước rim sườn có độ sánh và màu sắc óng ánh hấp dẫn thì tắt bếp. Món sườn non rim đã hoàn thành rồi đấy!
5. Trình bày món ăn ra đĩa, rắc thêm chút tiêu, hành lá và ớt cho thơm và bắt mắt hơn rồi thưởng thức ngay cùng cơm trắng. Thịt sườn rim nước tương đậm đà, có vị thơm ngọt của nước dừa ăn cùng trứng cút rất lạ miệng và cuốn hút đấy!

dinh dưỡng

Carbohydrate	9.11 g
Năng lượng	445.49 kcal
Chất béo	26.12 g
Chất đạm	40.39 g

🕒 82 phút

👤 2 người ăn