



## Sườn Non Rim Mắm Tỏi

### Nguyên Liệu

- 400 g Sườn Non
- 30 g Tỏi
- 1 muỗng canh Dầu Ăn
- 2 muỗng canh Đường Trắng
- 3 g Tiêu
- 3 muỗng canh MAGGI Nước Mắm
- 2 lít Nước
- 5 g Muối

### Nấu Ngay

1. Đầu tiên, bạn chặt sườn non thành miếng vừa ăn, tốt nhất là độ dài miếng sườn vào khoảng 4cm đến 5cm, rửa sạch với nước. Để món ăn chất lượng hơn, bạn chuẩn bị thêm nồi nước sôi với một chút muối rồi đem sườn chần qua để loại bỏ hết chất bẩn. Vớt sườn ra và rửa sạch lại với nước lạnh, để ráo. Bóc vỏ, băm nhuyễn 2/3 số tỏi, phần còn lại cắt lát mỏng.
2. Làm nóng dầu ăn trong chảo, cho tỏi băm vào chảo phi vàng rồi vớt ra để riêng. Giữ nguyên chảo trên bếp sau đó cho tỏi cắt lát vào phi đến khi ngả vàng và dậy mùi thơm thì thêm vào nước mắm MAGGI, nước lọc, đường trắng và tiêu xay. Khuấy đều tay cho đường tan hết, hỗn hợp nước mắm hòa quyện với nhau, dậy mùi thơm hấp dẫn.
3. Khi phần nước sệt sôi lên thì bạn cho sườn vào rim trên lửa nhỏ khoảng 20 phút. Đừng quên trở mặt thường xuyên để nước sệt áo vào những miếng sườn thêm phần đậm đà hơn. Rim sườn non đến khi nước sệt keo lại, sườn chín mềm, có màu cánh gián và óng ánh đẹp mắt thì tắt bếp. Cách làm sườn non rim mắm tỏi thật đơn giản phải không các nàng?
4. Dọn sườn non rim ra đĩa, rắc lên trên tỏi phi vàng rồi mời cả nhà cùng thưởng thức. Những miếng sườn thơm nức lòng, áo thêm một lớp nước sệt đậm đà, ăn với cơm trắng là miễn chê. Món quen vị lạ này rất hao cơm và ngon miệng, nàng không thể bỏ qua đâu đấy!

dinh dưỡng

Carbohydrate	20.92 g
Năng lượng	445.53 kcal
Chất béo	16.52 g
Chất đạm	44.69 g

🕒 55 phút

👤 2 người ăn