



Canh Cải Xoong Bò Nấm

Nguyên Liệu

- 150 g Xà lách xoong
- 100 g Thịt Bò Xay
- 100 g Nấm Bào Ngư
- 10 g Hành Tím Xay
- 1 muỗng canh Dầu Ăn
- 0.5 muỗng canh Đường Trắng
- 2 muỗng canh MAGGI Nước Mắm
- 0.5 muỗng canh MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 800 ml Nước sôi
- 1 muỗng canh Muối
- 0.5 muỗng cà phê Tiêu Xay
- 1 muỗng canh Dầu Ăn

Nấu Ngay

1. Bạn cần đem cải xoong chọn lấy cọng non, loại bỏ rễ trắng cùng phần lá úa vàng, ngâm cùng muối loãng rồi rửa thật sạch. Với nấm bào ngư hãy cắt rễ, xé thành từng sợi nhỏ. Mẹo để nấm thêm giòn và ngọt chính là xử lý nấm qua 2 lần muối. Lần 1 bạn ngâm nấm cùng nước muối khá đậm đặc trong vòng 20 phút rồi vớt lên vắt ráo. Lần 2 sẽ dùng nước muối loãng để rửa nấm và vắt thật khô.
2. Cho dầu ăn vào nồi, đun đến khi dầu nóng thì thả hành vào phi. Thấy hành vàng thơm thì cho thêm thịt bò băm vào, xào tái là có thể nêm thêm đường cùng 1 muỗng canh nước mắm MAGGI. Đảo qua để gia vị tan đều vào thịt thì tiếp tục cho phần nước sôi đã chuẩn bị vào nồi.
3. Nấu nước canh sôi lại thì hãy thả cải xoong cùng nấm bào ngư vào. Đun 2 phút thì cho hạt nêm MAGGI nấm hương và phần nước mắm MAGGI còn lại. Khuấy nhẹ một vòng là có thể tắt bếp. Múc canh ra tô, rắc thêm tiêu xay lên bề mặt, thưởng thức cùng cơm nóng hay bún tươi đều "số dzách" đó nhen.

dinh dưỡng

Carbohydrate	8.97 g
Năng lượng	524.55 kcal
Chất béo	49.35 g
Chất đạm	7.67 g

🕒 30 phút

👤 2 người ăn