



Gà Nướng Phô Mai Cay

Nguyên Liệu

- 400 g Ức Gà
- 250 g Phô Mai Mozzarella
- 20 g Hành Lá
- 10 g Tỏi Băm
- 10 g Gừng Băm
- 2 muỗng canh Siro Ngô
- 1 muỗng canh Đường Trắng
- 1 muỗng canh Dầu Mè
- 1 muỗng canh Dầu Ăn
- 1 muỗng canh Ớt Bột
- 2 muỗng canh Tương Ớt Hàn Quốc (Gochujang)
- 1 muỗng canh MAGGI Nước Tương
- 3 muỗng canh MAGGI Dầu Hào

Nấu Ngay

1. Đối với hành lá bỏ rễ và lá úa, rửa nước rồi thái nhỏ. Bạn cũng chuẩn bị chén nhỏ, cho vào lần lượt các loại gia vị gồm dầu hào MAGGI, nước tương MAGGI, tương ớt Hàn Quốc, ớt bột, siro ngô, đường, dầu mè, dầu ăn, tỏi cùng gừng băm và 10gr hành lá. Dùng muỗng khuấy đều cho sốt ướp gà được hòa tan.
2. Bạn rửa nước gà thật sạch, loại bỏ mỡ thừa bám quanh, cắt thành miếng vuông vừa ăn. Cho ức gà vào tô, rưới sốt vừa pha vào cùng, trộn đều và để ướp thịt trong ít nhất khoảng 30 phút cho ức gà thấm vị.
3. Trước tiên, bạn cần làm nóng lò nướng và xếp từng miếng gà đã ướp lên khay. Đặt nhiệt độ trong lò ổn định, bạn cho khay ức gà vào, chỉnh nhiệt ở mức 200 độ C, nướng gà khoảng tầm 30 phút thì tắt lò.
4. Bạn đặt chảo gang hoặc chảo tráng men lên bếp, rắc lên một lớp phô mai Mozzarella thật đều dưới đáy chảo rồi gấp từng miếng ức gà để lên phía trên. Bật lửa đun phô mai đến khi tan chảy thì thêm rải thêm phần hành lá còn lại. Chỉ cần thế thôi là bạn có thể tắt lửa, nhắc chảo gà nướng phô mai cay xuống và thưởng thức miếng gà ướp thơm ngon quán cùng lớp phô mai béo ngậy.

dinh dưỡng

Carbohydrate	18.72 g
Năng lượng	670.37 kcal
Chất béo	43.93 g
Chất đạm	48.78 g

🕒 95 phút

👤 3 người ăn