



## Cải Chua Xào Thịt Ba Chỉ

### Nguyên Liệu

- 300 g Thịt Ba Chỉ
- 300 g Cải Chua
- 10 g Ớt Sừng
- 10 g Dầu Hành Lá
- 15 g Hành Tím Xay
- 0.5 muỗng cà phê Tiêu Xay
- 3 muỗng canh Đường Trắng
- 2 muỗng canh MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 2 muỗng canh MAGGI Nước Mắm
- 2 muỗng canh Nước lọc
- 3 muỗng canh Dầu Ăn

### Nấu Ngay

1. Bạn đem thịt ba chỉ rửa với nước cho sạch rồi dùng dao cắt từng miếng có độ dày cỡ 0,5cm. Cho thịt vào tô, ướp thêm 1 muỗng hạt nêm MAGGI nấm hương, 1 muỗng nước mắm MAGGI, 1 muỗng đường cùng tiêu xay và hành tím băm. Trộn đều rồi ướp tầm 15 phút. Rửa và cắt cải chua thành đoạn ngắn cỡ 3cm. Còn ớt sừng bỏ cuống, tách hạt rồi thái sợi nhỏ theo chiều dọc.
2. Đổ dầu vào chảo, đun đến khi sôi thì thêm 1 muỗng đường vào, tiến hành thắng nước màu. Lúc đường tan và chuyển sang màu nâu cánh gián thì phi hành tím thái lát. Hành vàng thơm là lúc đổ ba chỉ vào chảo, dùng đũa xào đều ta từ 5 - 7 phút để thịt được săn. Lưu ý, bạn có thể dùng nước màu pha sẵn để tiết kiệm thời gian chế biến hơn.
3. Cho cải chua đã chuẩn bị vào chảo, dùng lượng hạt nêm MAGGI nấm hương, nước mắm MAGGI cùng đường còn lại nêm nếm thêm, không quên thêm phần nước lọc đã chuẩn bị. Lúc này, bạn chỉnh lửa ở mức thấp, nấu sôi cải chua cùng thịt tầm 15 phút để cải mềm và nguyên liệu ngấm vị. Nước bắt đầu khô lại thì hãy bỏ thêm dầu hành lá cùng ớt thái lát vào và tắt bếp.
4. Bày món Cải chua xào thịt ba rọi ra đĩa, bạn có thể rắc thêm chút tiêu xay lên trên. Món này ăn nóng cùng cơm trắng, có thêm chén nước tương MAGGI chấm thì “bá cháy” luôn nhé!

dinh dưỡng

Carbohydrate	14.12 g
Năng lượng	552.35 kcal
Chất béo	50.14 g
Chất đạm	7.45 g

🕒 30 phút

👤 4 người ăn