



Bò Cuốn Kim Châm Xào

Nguyên Liệu

- 300 g Thịt Bò
- 1 muỗng cà phê Tỏi Băm
- 200 g Nấm Kim Châm
- 5 g Hành Lá
- 5 g Tiêu Xay
- 3 muỗng canh MAGGI Dầu Hào

Nấu Ngay

- Thịt bò xả nhanh với nước, dùng khăn thấm sạch bề mặt thịt sau đó thái mỏng to bản theo chiều dọc miếng thịt. Nấm kim châm bạn cắt bỏ chân rễ, rửa sạch với nước muối rồi để ráo. Trãi thịt bò đã thái mỏng lên mặt phẳng sạch, cho nấm kim châm vào rồi cuộn lại. Để miếng thịt bò cuộn được cố định và đẹp mắt khi chế biến, bạn dùng hành lá rửa sạch, chần qua nước sôi và nước đá cho dai, rồi buộc cuộn thịt lại.
- Cho ít dầu vào chảo, phi tỏi cho thơm, xào các cuộn thịt bò cuộn nấm kim châm trong khoảng 2 phút sau đó nêm thêm Dầu hào MAGGI vào đảo đều tay trên lửa lớn khoảng 1 phút rồi tắt bếp.
- Xếp các cuộn thịt ra đĩa, rắc thêm tiêu xay lên trên cho thơm, thưởng thức ngay khi còn nóng. Món ăn được chế biến rất đơn giản từ những nguyên liệu thời thượng nhưng vẫn giữ được trọn vẹn hương vị và dinh dưỡng đặc trưng. Chỉ một lần thử sẽ khiến các nàng nhớ mãi không quên.

dinh dưỡng

Carbohydrate	15.53 g
Năng lượng	1079.95 kcal
Chất béo	106.72 g
Chất đạm	15.69 g

 45 phút

 2 người ăn