



## Gà Luộc Lá Chanh

### Nguyên Liệu

- 500 g Gà Thiến Hoặc Gà Mái Tr
- 1 Chanh
- 15 lá Lá chanh
- 10 g Gừng
- 1 muỗng cà phê Tiêu
- 5 g Hành Khô
- 1 muỗng canh MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 5 g Muối
- 5 g Nghệ

### Nấu Ngay

1. Gà làm sạch kĩ, gài phần cổ cánh và chân gà lại cho gọn, để ráo nước.
2. Cho vào nồi một lượng nước vừa đủ ngập gà, cho thêm muối, hạt nêm MAGGI, gừng và hành đã đập dập vào. Tiếp tục đun nhỏ lửa, khi thấy nước luộc nổi nhiều váng mỡ gà, dùng que vót nhọn đâm thử vào đùi gà, phần nước tiết ra không đỏ là gà chín. Ngâm gà trong nước luộc thêm khoảng 2 phút để gà mềm, ngọt thịt và đượm vị. Bạn chú ý ở bước này chỉ luộc gà với lửa nhỏ thôi nhé, luộc với lửa to gà rất dễ bị nứt da, khô thịt và khi chặt sẽ không được đẹp mắt.
3. Vớt gà ra, treo lên cho mau nguội và ráo nước. Hoặc bạn có thể cho gà vào thau nước đá để gà chắc thịt và da giòn bóng đẹp hơn. Nhớ để gà thật nguội mới chặt. Khi chặt, thao tác phải dứt khoát để tránh làm gà bị nát.
4. Để làm nước chấm gà luộc, bạn hãy trộn đều muối, hạt tiêu và nước chanh vắt nhé. Dùng mỡ gà bắc lên bếp đảo cùng chút nghệ tươi đập dập hoặc xay lát
5. Bày gà ra đĩa, lật phía da gà lên trên để trông hấp dẫn hơn. Thêm chút lá chanh thái chỉ nhỏ rắc lên. Gà luộc ăn ngay khi còn nóng là ngon nhất, thịt mềm và ngọt, quện cùng vị lá chanh thơm nồng, vị chua cay của nước chấm chắc chắn sẽ khiến cả nhà đều mê. Hãy thử trở tay luộc gà lá chanh theo cách mới này để xem ai đó có “trầm trồ” không nhé!

dinh dưỡng

🕒 75 phút

⊕ 4 người ăn