



Măng Tây Xào Thịt Bacon

Nguyên Liệu

- 150 g Măng Tây
- 4 miếng Thịt Ba Rọi
- 100 g Khoai Tây
- 1 muỗng cà phê Bơ Lạt
- 1 muỗng canh Dầu Ăn
- 1 muỗng cà phê Muối
- 1 muỗng cà phê Tiêu
- 10 g Gò Rí
- 1 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 1 muỗng canh MAGGI Nước Tương

Nấu Ngay

- Măng tây bạn gọt bỏ phần già, rửa sạch, cắt khúc khoảng 4cm rồi trụng sơ trong nước sôi có thêm chút muối và dầu ăn. Sau khi vớt ra, bạn ngâm măng tây vào nước đá lạnh để giữ độ giòn và màu xanh mướt đẹp mắt cho món ăn, nhưng trước khi sử dụng bạn nhớ vớt ráo nước nhé!
- Gọt vỏ khoai tây, rửa sạch rồi cắt thành những que dài 4cm tương tự như măng tây. Ngâm trong nước muối loãng để tránh làm khoai bị thâm, vớt ráo trước khi chế biến.
- Cắt nhỏ thịt ba rọi xông khói thành những miếng hình chữ nhật vừa ăn. Gò rí bạn cắt bỏ gốc, rửa sạch rồi để ráo, cắt nhỏ.
- Làm nóng chảo với dầu ăn và 1/2 muỗng bơ lạt, dùng đũa khuấy nhẹ cho tan hẳn rồi cho khoai tây vào xào chín. Tiếp tục thêm măng tây và thịt ba rọi vào đảo đều, nêm nếm với hạt nêm MAGGI nấm hương, nước tương MAGGI cho đậm đà. Cuối cùng, bạn thêm phần bơ lạt còn lại vào, trộn đều lần nữa cho món ăn thêm kích thích vị giác rồi tắt bếp.
- Trang trí món ăn vào đĩa cho đẹp mắt, rắc tiêu xay và gò lên trên rồi thưởng thức nhé. Măng tây xào bơ vẫn giữ được màu xanh mướt, giòn ngọt, ăn cùng thịt xông khói mềm mại rất ngon. Bữa tối lãng mạn lại thời thượng thế này thì ai mà không say mê phải không nàng ới!

dinh dưỡng

Carbohydrate	13.35 g
Năng lượng	749.31 kcal
Chất béo	71.02 g
Chất đạm	14.34 g

⌚ 40 phút

⊕ 2 người ăn