



Thịt Xông Khói Xào Thơm

Nguyên Liệu

- 2 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 300 g Thơm (Dứa)
- 500 g Cần Tây
- 100 g Thịt Ba Rọi
- 20 g Tỏi
- 10 g Hành Lá
- 2 muỗng canh Dầu Ăn

Nấu Ngay

1. Thịt xông khói sau khi mua về bạn cắt miếng nhỏ vừa ăn. Thịt xông khói để thường thức được ngon nhất thì bạn nên cắt mỏng, thịt sẽ thấm gia vị và ngon hơn. Tỏi lột vỏ, đập dập cho dậy mùi thơm. Thơm rửa sạch, cắt miếng hình quạt vừa ăn. Hành lá, cần tây cắt bỏ gốc, rửa sạch cắt khúc vừa ăn.
2. Làm nóng dầu ăn trong chảo, phi thơm tỏi đến khi ngả vàng thì bạn cho thịt xông khói xào khoảng 5 phút. Tiếp theo, bạn cho thơm và cần vào xào chung với thịt đến khi chín tái là được.
3. Bạn nêm nếm cùng dầu hào MAGGI, trộn đều cho các nguyên liệu thấm đều dầu hào óng ánh, có hương vị hấp dẫn. Xào thêm khoảng 3 phút nữa, cho hành lá vào rồi tắt bếp. Cách làm thịt xông khói xào thơm thật đơn giản phải không chị em ơi?
4. Trình bày món ăn ra đĩa và thưởng thức thôi. Thịt xông khói béo nhẹ, có vị mặn mặn đặc trưng đượm vị chua ngọt hài hòa từ thơm rất mới mẻ và thời thượng đấy. Đừng bỏ lỡ món ngon đãi cả nhà cuối tuần cùng MAGGI nhé!

dinh dưỡng

Carbohydrate	34.18 g
Năng lượng	524.82 kcal
Chất béo	40.77 g
Chất đạm	8.1 g

🕒 30 phút

⊕ 2 người ăn