



Bò Xào Hành Tây

Nguyên Liệu

- 200 g Thịt Bò Phi Lê
- 100 g Hành Tây
- 100 g Cà Chua
- 1 muỗng cà phê Tỏi Băm
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 1 muỗng cà phê Tiêu
- 1.5 muỗng cà phê MAGGI Dầu Hào
- 1 muỗng cà phê MAGGI Nước Tương

Nấu Ngay

1. Chuẩn bị: Hành tây lột vỏ, bỏ miếng cau, cà chua rửa sạch cắt tương tự. Thịt bò rửa sạch, thái mỏng. Ướp thịt bò với nước tương MAGGI đậm đặc, dầu hào MAGGI, 1/3 muỗng cà phê tiêu và trộn đều. Ướp trong 15 phút. Bí quyết để món này đạt chuẩn và mang hương vị mới mẻ chính là ướp thịt bò với nước tương và dầu hào MAGGI giúp thịt mềm ngọt, không bị khô, đậm đà khác lạ.
2. Bắc chảo lên bếp, làm nóng dầu ăn, cho hành tây, tỏi băm vào xào nhanh khoảng 1-2 phút. Tiếp đến cho thịt bò đã ướp vào đảo đến khi săn lại rồi cho ngay cà chua vào xào nhanh. Nêm nếm lại thêm cho vừa ăn, cho nốt phần tiêu còn lại vào đảo đều.
3. Tắt bếp. Trút ra ăn kèm với cơm. Vậy là bạn hoàn thành xong món quen vị lạ nhiều dinh dưỡng này rồi đấy, đảm bảo cả nhà ai cũng thích. Bò xào hành tây ăn cùng cơm nóng là bao hao cơm lắm đó nha. Chúc các chị em tăng level biến hóa các món ăn quen thuộc để thực đơn hàng ngày luôn hấp dẫn.

dinh dưỡng

Carbohydrate	9.08 g
Năng lượng	833.64 kcal
Chất béo	84.69 g
Chất đạm	9.53 g

🕒 35 phút

👤 2 người ăn