



## Thịt Ba Rọi Ram Nguyên Tàng

### Nguyên Liệu

- 500 g Thịt Ba Rọi
- 2 muỗng canh Dầu Điều
- 15 g Đường Trắng
- 3 muỗng canh Giấm Gạo
- 5 cây Dầu Hành Lá
- 2 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 1 muỗng canh MAGGI Nước Tương
- 30 g Tỏi
- 30 g Gừng
- 1 muỗng cà phê Muối
- 10 g Ớt Xắt Lát

### Nấu Ngay

- Thịt ba rọi mua về bạn rửa sạch với nước và dùng một ít muối xát lên bề mặt thịt để khử bớt mùi. Dùng giấy hay khăn thấm khô nước rồi cho thịt ba rọi vào tô và ướp với nước tương MAGGI, 1 muỗng cà phê hạt nêm MAGGI nấm hương, giấm gạo, trộn thật đều cho các mặt của thịt thấm gia vị và để khoảng 20 phút.
- Gừng gọt vỏ, rửa sạch rồi cắt lát. Bóc vỏ tỏi, đập hơi dập. Đây là bí quyết giúp món ăn dậy mùi thơm ngon, tỏi không bị nhũn nát trong quá trình kho hay ram thịt, nằng nhớ nhé!
- Làm nóng nồi nhỏ trên bếp, cho đường và dầu điều vào rồi khuấy đều tay cho đường tan ra và có màu nâu cánh gián đẹp mắt. Khi hỗn hợp sánh lại, bạn cho gừng, tỏi vào xào thơm rồi thêm thịt ba rọi vào nồi. Chiên sơ các mặt của miếng thịt khoảng 3 phút cho bề mặt thịt thật săn rồi đổ nước xấm xấp mặt thịt và đun sôi.
- Khi nước trong nồi đã sôi, bạn hạ nhỏ lửa, nêm nếm thêm hạt nêm MAGGI nấm hương, đảo đều rồi đun liu riu trên lửa nhỏ cho đến khi thịt chín mềm. Cuối cùng, bạn cho dầu hành lá vào và tắt bếp.
- Gấp Tàng thịt ba rọi ra đĩa, cắt thành những lát mỏng và dùng nóng. Thịt ram chín mềm còn nguyên vị ngọt béo, bên ngoài đậm đà, trở màu nâu bóng đẹp mắt, ăn cùng cơm trắng với nước tương MAGGI, vài lát ớt cắt thì cực ngon và lạ miệng. Cách làm ba rọi ram nguyên tảng rất đơn giản, nằng có thể vào bếp khoe khéo tài nội trợ, chiêu đãi cả nhà đấy!

dinh dưỡng

Carbohydrate	11.49 g
Năng lượng	573.66 kcal
Chất béo	53.7 g
Chất đạm	10.71 g

🕒 60 phút

👥 5 người ăn