



Maggi

Ruột Heo Chay Xào Dưa Cải

Nguyên Liệu

- 400 g Mì Cắn
- 200 g Cải Chua
- 15 g Kiệu Chua
- 1 muỗng cà phê Đường Trắng
- 1 muỗng cà phê Tiêu
- 1 muỗng canh Dầu Ăn
- 5 g Ngò
- 5 g Ớt Xắt Lát
- 1 muỗng cà phê Hạt nêm MAGGI nấm hương
- 3 muỗng canh Nước tương MAGGI

Nấu Ngay

1. Đối với cải chua, bạn xả bỏ phần nước ngâm rồi cắt cải thành những miếng nhỏ vừa ăn. Để làm ruột heo chay, bạn chiên sơ mì cắn, cắt khúc ngắn vừa ăn rồi ướp cùng 1/2 phần kiệu chua băm, hạt nêm MAGGI nấm hương, đường trắng, 1 muỗng canh nước tương MAGGI và chút tiêu. Trộn đều cho gia vị phủ lên hoàn bộ mì cắn rồi để khoảng 15 phút cho thấm.
2. Làm nóng chảo với dầu ăn, phi thơm phần kiệu băm còn lại với nước tương MAGGI rồi trút phần ruột heo chay vào xào cho săn chắc. Cuối cùng bạn cho cải chua vào đảo đều với ruột heo khoảng 3 phút nữa rồi tắt bếp. Món chay đã hoàn thành rồi đấy!
3. Trình bày món ăn ra đĩa, rắc thêm tiêu và trang trí với một ít ngò lên trên. Ruột Heo Chay Xào Dưa Cải dùng nóng với cơm trắng rất ngon, thêm chén nước tương MAGGI với vài lát ớt xắt thì ngon chuẩn vị đấy. Ruột heo có màu nâu nhạt, đậm đà, cải chua vàng, giòn rụm lạ miệng, món chay rất đưa cơm mà không hề ngấy chút nào, nàng đừng nên bỏ qua nhé!

dinh dưỡng

Carbohydrate	49.48 g
Năng lượng	384.75 kcal
Chất béo	15.35 g
Chất đạm	12.6 g

🕒 30 phút

👥 4 người ăn