



## Nui Xào Ớt Chuông

### Nguyên Liệu

- 500 g Nui khô
- 100 g Nấm Đông Cô
- 20 g Cần Tây
- 10 g Tỏi
- 0.5 Ớt Chuông Đỏ
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 1 muỗng cà phê Đường Trắng
- 3 muỗng canh Nước tương MAGGI
- 1 muỗng canh Hạt nêm MAGGI nấm hương
- 2 muỗng canh Tương ớt
- 0.5 Ớt chuông xanh

### Nấu Ngay

1. Nấm đông cô bạn cắt bỏ gốc, rửa qua bằng nước muối loãng, vắt ráo nước rồi cắt miếng mỏng vừa ăn. Ớt chuông cắt bỏ cuống và hạt bên trong, rửa sạch và cắt thành miếng vuông nhỏ. Cần tây bỏ gốc, rửa hết bùn đất bên trong thân, cắt xéo từng khúc dài khoảng 5cm.
2. Nấu một nồi nước thật sôi, cho nui vào luộc chín mềm, đổ ra rổ và rửa ngay với nước lạnh để nui dai hơn. Trong lúc nấu, để tránh nui bị dính vào nhau, bạn nên thêm dầu ăn vào nước luộc nhé!
3. Làm nóng chảo với dầu ăn, phi thơm tỏi đến khi ngả vàng thì cho nấm đông cô vào xào khoảng 3 phút. Sau đó, cho cần tây, nui, ớt chuông vào đảo đều, nêm nếm với nước tương MAGGI, hạt nêm MAGGI nấm hương và đường cho vừa miệng và hợp khẩu vị. Bạn xóc chảo đều tay cho các nguyên liệu chín đều và thấm gia vị.
4. Trình bày món Nui Xào Ớt Chuông ra đĩa, rắc thêm chút tiêu xay lên trên cho thơm. Món này dùng nóng với nước tương MAGGI và tương ớt thì cực ngon luôn đó. Nui xào vàng ươm, vừa mềm vừa dai. Tất cả hòa quyện với nước tương nâu nhạt, rau củ quả chín giòn, thơm nồng lạ miệng lắm nhé!

dinh dưỡng

🕒 30 phút

👤 3 người ăn