



Lẩu Lạc Tiên

Nguyên Liệu

- 100 g Lạc Tiên
- 20 g Rau Răm
- 50 g Sả Cây
- 100 g Đậu Hủ Chiên
- 50 g Tàu Hủ Ky
- 100 g Nấm Hương
- 100 g Cà Chua
- 250 g Thơm (Dứa)
- 30 g Đường Trắng
- 5 g Ớt Xắt Lát
- 50 g Bông Hẹ
- 50 g Bún Tươi
- 50 g Bông súng
- 1 muỗng canh MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 1 bát Nước tương MAGGI

Nấu Ngay

1. Bạn cắt đôi lạc tiên, dùng muỗng nạo lấy ruột cho vào tô lớn sau đó lọc lại qua vải để chất lấy nước cốt. Nhặt những lá rau răm tươi, rửa sạch. Sả cây lột bỏ phần vỏ già bên ngoài, đập dập rồi cắt thành khúc nhỏ. Thơm cắt lát mỏng, cà chua rửa sạch cắt múi cau, nấm cắt bỏ gốc, rửa qua nước rồi chẻ đôi cho vừa ăn.
2. Cách chế biến nước dùng ăn lẩu từ lạc tiên cũng rất đơn giản. Cho rau răm và sả cây vào nấu để nước dùng có mùi thơm. Khi nước đã sôi, bạn nêm nếm thấy đã có vị thì vớt rau răm và sả ra. Cho vào nước dùng hạt nêm MAGGI nấm hương, khuấy nhẹ cho tan.
3. Chiên vàng tàu hủ ky, vớt ra để ráo dầu rồi cắt thành khoanh vừa ăn, thả từ từ vào nồi nước dùng, nêm nếm lại cho hợp khẩu vị bạn nhé!
4. Đổ từ từ nước cốt lạc tiên vào nồi lẩu, khuấy đều cho nước dùng hòa quyện vào nhau. Bạn nêm thêm đường để làm dịu vị chua của lạc tiên và nước lẩu đậm vị hơn.
5. Dọn lẩu ra và thưởng thức. Khi nước lẩu sôi, bạn cho thơm, cà chua, đậu hủ chiên và chút rau răm vào nấu cho thơm, ngon ngọt hơn. Ăn cùng bông hẹ, bông súng và bún tươi thì ngon cực phẩm. Đừng quên chấm với nước tương MAGGI và vài lát ớt khoanh cho đậm đà hơn, nàng nhé!

dinh dưỡng

⌚ 43 phút

⊕ 4 người ăn