



Kim Chi Xào Lạp Xưởng, Kiệu

Nguyên Liệu

- 300 g Kim Chi
- 100 g Lạp Xưởng
- 100 g Củ Kiệu
- 10 g Tỏi
- 10 g Rau thơm
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 1 muỗng canh MAGGI Dầu Hào

Nấu Ngay

1. Hãy cắt lạp xưởng thành từng lát xéo có độ dày tầm 0.3cm. Đối với kiệu, bạn cắt đầu rễ và bỏ bớt đuôi dài phía sau, lột lớp vỏ bên ngoài rồi rửa sạch, để ráo. Lưu ý bạn có thể ngâm kiệu cùng nước muối loãng hoặc đá lạnh để tăng độ giòn. Tỏi sau khi bóc vỏ chỉ cần đập dập là được.
2. Đổ dầu vào chảo, khi dầu nóng thì phi vàng tỏi rồi thêm lạp xưởng vào xào thơm, tiếp đến sẽ cho củ kiệu cùng kim chi vào. Lúc nguyên liệu chín đều thì nêm dầu hào MAGGI, bạn đảo qua một lần là có thể tắt bếp.
3. Bạn cho món kim chi xào kiệu và lạp xưởng ra đĩa, trang trí thêm rau thơm cho đẹp mắt. Món ăn thích hợp dùng cùng cơm trắng. Lúc thưởng thức vị chua giòn của kim chi, mùi thơm đặc trưng của kiệu và lạp xưởng sẽ quyện hòa vào nhau làm bạn nhớ mãi không quên đó nha.

dinh dưỡng

Carbohydrate	14.31 g
Năng lượng	378.47 kcal
Chất béo	32.36 g
Chất đạm	10.8 g

🕒 15 phút

👤 2 người ăn