



Tôm Rim Thịt Đậm Đà

Nguyên Liệu

- 200 g Tôm
- 200 g Thịt Ba Chỉ
- 20 g Tỏi/Hành Băm
- 1 muỗng cà phê Tiêu Xay
- 1 muỗng cà phê Đường Trắng
- 2 muỗng canh MAGGI Nước Tương
- 1 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 1 muỗng cà phê Muối
- 1 muỗng canh Dầu Ăn
- 0.5 bát Nước
- 5 g Hành Lá

Nấu Ngay

- Tôm sau khi mua về, bạn rửa sạch, lột bỏ đầu và vỏ tôm, chừa lại đuôi để khi chế biến xong được đẹp hơn. Dùng tăm tre nhẹ nhàng rút phần chỉ đen ở lưng tôm ra rồi để ráo. Thịt ba chỉ cắt rửa sạch với nước và một ít muối để khử mùi, để ráo thịt rồi cắt thành những miếng nhỏ vừa ăn.
- Làm nóng chảo trên bếp với dầu ăn, phi hành tỏi cho thơm đến khi ngả vàng thì cho thịt ba chỉ heo vào xào nhanh tay cho săn rồi thêm tôm vào đảo đều. Bạn nên xào tôm nhanh tay trên lửa lớn để thịt tôm săn lại, giữ nước bên trong, không bị khô, mất ngon.
- Khi tôm đã chuyển sang màu hồng nhạt, bạn cho một ít nước lọc vào xấp mặt thịt, nêm thêm nước tương MAGGI rồi kho trên lửa nhỏ cho nước gần cạn. Chị em lưu ý không nên đậy nắp lại khi rim để tôm và thịt giữ được độ mềm tự nhiên nhé!
- Khi nước đã gần cạn, bạn nêm vào chảo đường, hạt nêm MAGGI nấm hương cho món ăn có độ mặn ngọt vừa miệng, đảo đều rồi tắt bếp. Món ăn đã hoàn thành rồi đấy.
- Trình bày món ăn ra đĩa, trang trí thêm với hành lá và một ít tiêu xay cho thơm, dọn lên bàn ăn cùng cơm trắng và thưởng thức thôi. Tôm thịt rim đậm đà nhưng vẫn giữ được độ mềm ngọt tự nhiên, ăn cùng cơm trắng thì dậy vị và lạ miệng phải biết đó chị em ơi!

dinh dưỡng

Carbohydrate	8.16 g
Năng lượng	478.12 kcal
Chất béo	40.75 g
Chất đạm	18.92 g

🕒 32 phút

⊕ 3 người ăn