



Mít Non Xào Ba Chỉ Hành Tăm

Nguyên Liệu

- 200 g Mít Non
- 150 g Thịt Ba Chỉ
- 10 củ Hành Tăm
- 1 Ớt Sừng
- 3 cây Hành Lá
- 0.5 bát Đậu Phộng Luộc
- 2 muỗng canh Dầu ăn
- 3 g Ớt Xắt Lát
- 2 muỗng canh Nước tương MAGGI
- 2 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 3 muỗng canh MAGGI Dầu Hào

Nấu Ngay

1. Bạn cần gọt vỏ mít, cắt bỏ cùi, băm nhỏ hoặc thái khúc vừa ăn rồi ngâm mít cùng nước muối loãng để mít không bị thâm. Lưu ý, để dao gọt mít không bị dính mũ mít, hãy áo một lớp dầu ăn lên 2 mặt của lưỡi dao bạn nhé!
2. Rửa thịt ba chỉ thật sạch rồi cắt thành miếng vừa ăn, cho vào tô ướp lần lượt với các gia vị: hạt nêm MAGGI nấm hương và 1 muỗng canh dầu hào MAGGI. Đối với đậu phộng, bạn cho vào chảo rang vàng rồi đãi vỏ, sau đó giã nhuyễn. Ớt sừng cùng hành lá rửa sạch, cắt nhỏ riêng từng loại.
3. Băm nhỏ hành tăm, cho vào chảo dầu, phi đến khi thơm thì thêm thịt ba chỉ cùng mít non vào. Xào đến khi thịt chín vàng xém cạnh thì nêm thêm dầu hào MAGGI. Thử vị thấy vừa miệng là có thể tắt bếp.
4. Bạn múc món ăn ra đĩa, rắc lên trên đậu phộng giã nhuyễn cùng ớt và hành lá đã chuẩn bị, có thể thêm chút tiêu, khi ăn bạn dùng cùng cơm nóng có nước tương MAGGI chấm cùng sẽ tuyệt hơn đấy nhé!

dinh dưỡng

Carbohydrate	44.35 g
Năng lượng	911.73 kcal
Chất béo	73.66 g
Chất đạm	26.87 g

🕒 30 phút

👤 2 người ăn