



Giò Sống Xào Đọt Bí

Nguyên Liệu

- 200 g Giò Sống
- 400 g Đọt Bí Non
- 10 g Tỏi Băm
- 1 muỗng canh Dầu Ăn
- 2 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 0.5 muỗng cà phê Tiêu Xay
- 5 g Ớt Xắt Lát
- 2 muỗng canh MAGGI Nước Tương

Nấu Ngay

1. Đọt bí xanh trước bỏ phần xơ bên ngoài thân của ngọn bí, phần lá bỏ riêng, vò nhẹ cho lông tơ bay bớt rồi rửa sạch, vắt nhẹ cho bớt nước rồi để ráo. Giò sống bạn cho lên nồi, hấp chín rồi cắt khúc vừa ăn.
2. Làm nóng dầu trên chảo, cho tỏi băm vào phi thơm cho đến khi vàng cạnh.
3. Tiếp theo cho giò sống vào đảo đều, sau đó cho đọt bí xanh xào chung.
4. Xào đến khi đọt bí mềm thì nêm nếm với dầu hào MAGGI, trộn đều cho dầu hào ngấm đều vào rau bí, mang đến vị ngon và thơm cho món rau bí xào tỏi và giò sống.
5. Trình bày món xào ra đĩa, rắc thêm chút tiêu xay cho món ăn thêm hấp dẫn hơn. Dùng nóng với cơm trắng, thêm một chén nước tương MAGGI và vài lát ớt thì ngon tuyệt đỉnh của đỉnh đó nàng ơi. Vừa dễ chế biến, lại vừa nhanh chóng, tiện lợi thế này thì ngại gì mà không thử.

dinh dưỡng

Carbohydrate	8.7 g
Năng lượng	436.87 kcal
Chất béo	40.72 g
Chất đạm	11.29 g

🕒 30 phút

👤 3 người ăn