



## Hàu Nướng Phô Mai Dầu Hào

### Nguyên Liệu

- 2 kilôgam Hàu
- 120 g Phô Mai
- 1 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 0.5 bát Rượu Trắng
- 0.5 muỗng canh Đường
- 0.5 muỗng canh Nước cốt chanh
- 5 g Ớt Xắt Lát
- 2 muỗng canh MAGGI Nước Mắm

### Nấu Ngay

1. Hàu sau khi mua về, bạn ngâm với nước khoảng 2 - 3 tiếng để lớp bùn đất bên ngoài mềm ra, giúp công đoạn sơ chế hàu được dễ dàng hơn. Dùng bàn chải chà rửa sạch từ phần vỏ đến miệng hàu, sau đó chần với nước nóng trong 2 phút cho dễ tách vỏ, rửa sơ qua rượu trắng khử mùi tanh rồi để ráo.
2. Dùng cọ phết lên thịt hàu một lớp mỏng dầu hào MAGGI rồi đặt một miếng phô mai lên mặt hàu. Bạn lặp lại thao tác này đến khi hết số lượng hàu nhé!
3. Bạn mở nồi chiên không dầu cho nóng khoảng 5 phút để nhiệt lượng phân bố đều, sau đó xếp từng con hàu vào bên trong, đậy nắp lại chiên ở mức 200 độ với thời gian 5 phút. Cách để nướng hàu ngon đó là chỉ nướng đến khi hàu vừa chín tới để giữ độ ngọt và mọng nước, tránh cho hàu bị khô.
4. Khi hàu đã chín, bạn dọn món ăn ra đĩa và thưởng thức ngay khi còn nóng. Hàu nướng phô mai ăn kèm với một ít nước mắm đường chua cay hay ăn không đều rất ngon. Phô mai và thịt hàu béo thơm ngậy, nức lòng người thưởng thức.

dinh dưỡng

Carbohydrate	3.87 g
Năng lượng	507.87 kcal
Chất béo	16.55 g
Chất đạm	79.31 g

🕒 30 phút

👥 6 người ăn