



Kimbap Hải Sản Trứng

Nguyên Liệu

- 400 g Cơm
- 6 lá Rong Biển
- 200 g Tôm Sú
- 6 Trứng Gà
- 6 Trứng Vịt Muối
- 1 gói Thanh Cua
- 100 g Dưa Leo
- 100 g Cà Rốt
- 100 g Củ Cải Vàng
- 100 g Bột Chiên Xù
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 2 muỗng canh Giấm Gạo
- 0.33 muỗng cà phê Muối
- 1 muỗng cà phê Dầu Mè
- 1 muỗng cà phê Mè Rang Vàng
- 3 muỗng canh Tương ớt
- 1 bát MAGGI Nước Tương

Nấu Ngay

1. Bạn vo sạch gạo rồi nấu chín, dùng muỗng trải cơm ra khay lớn, xới đều, trộn cơm với nước giấm loãng pha ít muối, thêm dầu mè và mè rang vào đảo đều. Đánh tan trứng gà, chiên chín, cắt thành sợi dài bề ngang khoảng 1cm. Luộc trứng vịt muối, tách riêng lòng đỏ, cắt thành những mẩu nhỏ. Củ cải vàng, cà rốt gọt bỏ vỏ, rửa sạch cùng dưa leo rồi cắt thành sợi dài. Tôm lột bỏ vỏ, đầu, đuôi, luộc chín rồi vớt ra xả qua nước lạnh, để ráo cho giòn và đẹp.
2. Khi các nguyên liệu đã sẵn sàng, bạn đặt 1 mảnh tre lên mặt phẳng, đặt lá rong biển khô lên, bạn để mặt nhám của rong biển bên trên để cuộn. Trải đều cơm lên mặt rong biển, dàn đều tay để độ dày đồng đều, lần lượt cho tôm, thanh cua, trứng gà, củ cải vàng, cà rốt và dưa leo vào giữa theo chiều ngang của rong biển. Cuộn chặt tay và điều chỉnh sao cho các nguyên liệu không bị xô lệch ra ngoài.
3. Chuẩn bị một chén trứng gà đánh tan và đĩa đựng bột chiên xù, cắt đôi cuộn kimbap rồi lần lượt nhúng qua trứng sau đó lăn qua bột sao cho áo đều lên cuộn cơm. Bạn cũng nên lăn nhanh qua trứng chứ không nên để lâu, tránh làm phần rong biển bị mềm dễ vỡ cơm nhé!
4. Chiên cơm cuộn ngập trong dầu nóng với chảo sâu lòng đến khi lớp bột chiên xù có màu vàng ươm đẹp mắt thì vớt ra để ráo.
5. Cắt kimbap hải sản thành từng miếng nhỏ vừa ăn và thưởng thức MAGGI Nước tương ngay khi còn nóng để cảm nhận vị giòn bên ngoài và nhân hải sản đầy đặn bên trong. Món ngon thời thượng là thế nhưng cách làm kimbap hải sản lại đơn giản đến không ngờ phải không nào?

dinh dưỡng

Carbohydrate

151.14 g

🕒 38 phút

⊕ 3 người ăn

Năng lượng	1847.9 kcal
Chất béo	96.64 g
Chất đạm	95.71 g