



Nguyên Liệu

- 100 g Chà Bông Nấm
- 20 g Rong Biển
- 20 g Mè Rang Vàng
- 1 bát Cơm
- 100 g Đường Thốt Nốt
- 1 muỗng cà phê Dầu Ăn
- 50 g Tiêu Tươi
- 5 muỗng canh Nước tương MAGGI

Nấu Ngay

- Để thực hiện món cơm nướng thời thượng, bạn cần chuẩn bị một cái chảo không dính để cơm nướng đều, khô. Tráng qua chảo với 1 muỗng cà phê dầu ăn, lắc đều để dầu phủ khắp mặt chảo rồi cho cơm, dùng muỗng xới cơm, ép đều cho cơm dàn ra đáy chảo thành 1 lớp mỏng.
- Dùng một tô lớn, trộn chung chà bông nấm với rong biển khô và mè rang. Bạn có thể thêm bớt nguyên liệu tùy thuộc vào sở thích và khẩu vị của mình nhé!
- Dùng muỗng múc phần chà bông và rong biển rải đều trên mặt cơm rồi ép cho chà bông dính vào cơm. Nướng trên lửa vừa cho cơm vàng đều 1 mặt.
- Trong khi chờ cơm nướng vàng, bạn tiến hành làm phần nước tương kho tiêu để chấm cùng cơm. Cho tiêu tươi và mè rang, đường thốt nốt và nước tương MAGGI vào chảo. Đảo đều trên chảo cho đường tan, hòa cùng nước tương rồi tắt bếp.
- Cơm nướng vàng đều, giòn rụm thơm mùi mè rang, rong biển, chút dai dai mới mẻ từ chà bông nấm, chấm cùng nước tương kho tiêu thơm nồng nàn. Món cơm ngon thời thượng càng thưởng thức càng thêm khoái khẩu cho xem!

dinh dưỡng

Carbohydrate	151.02 g
Năng lượng	746.57 kcal
Chất béo	8.84 g
Chất đạm	22.79 g

 19 phút

 2 người ăn