



Lạp Xưởng Tôm Xào Dưa Chuột

Nguyên Liệu

- 150 g Lạp Xưởng Tôm
- 500 g Dưa Chuột Non
- 10 g Tỏi
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 10 g Hành Ngò
- 3 g Tiêu Xay
- 2 muỗng canh MAGGI Dầu Hào

Nấu Ngay

1. Lạp xưởng tôm bạn rửa qua với nước rồi chần qua nước sôi, để ráo sau đó cắt lát xéo mỏng. Dưa chuột rửa sạch, cắt nhỏ thành miếng dài khoảng 6cm. Hành ngò cắt bỏ gốc, rửa sạch rồi cắt nhỏ.
2. Làm nóng chảo trên bếp với ít dầu ăn, cho tỏi vào phi đến khi vàng thơm thì cho lạp xưởng xào khoảng 5 phút.
3. Cho dưa chuột vào xào cùng lạp xưởng, nêm nếm thêm với dầu hào MAGGI, trộn đều cho thấm gia vị, đảo thêm 3 phút thì tắt bếp.
4. Bày món ăn ra đĩa, rắc hành ngò và ít tiêu xay lên trên cho thơm. Dùng nóng với cơm trắng và một chén nước tương MAGGI cay cay với vài lát ớt. Món ăn dễ chế biến, có vị ngon ngọt của lạp xưởng và tươi giòn của dưa chuột, lại chỉ mất 15 phút để thực hiện thì quá tiện phải không nào!

dinh dưỡng

Carbohydrate	8.38 g
Năng lượng	307.29 kcal
Chất béo	26.65 g
Chất đạm	8.78 g

🕒 15 phút

👤 3 người ăn