



Bacon Xào Củ Quả

Nguyên Liệu

- 150 g Ba Chỉ Xông Khói
- 1 Táo xanh
- 1 Táo Đỏ
- 1 củ Hành Tây
- 2 Dưa Leo
- 1 củ Cà Rốt
- 1 Ớt Chuông
- 1 muỗng cà phê Tỏi Băm
- 1 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 2 muỗng canh MAGGI Dầu Hào

Nấu Ngay

1. Thịt ba chỉ xông khói tách lát, thái miếng nhỏ vừa ăn. Bạn có thể xếp các miếng thịt ba chỉ chồng lên nhau để cắt được đều và đẹp, đồng thời tiết kiệm thời gian hơn nữa.
2. Lột vỏ và rửa sạch hành tây, táo. Ớt chuông bỏ đôi bỏ hạt, cắt múi dày khoảng 0,5cm. Gọt vỏ, rửa sạch cà rốt và dưa leo, cắt thành khúc dài 5cm có độ dày 0,5 cm. Dưa leo bạn có thể để nguyên vỏ để giữ độ giòn cho món xào ngon nhé!
3. Làm nóng dầu trên chảo rồi phi tỏi vàng cho thơm, bạn cho thịt ba chỉ xông khói vào xào chín, phần mỡ của thịt chảy ra và chuyển sang màu vàng ươm. Cho tiếp cà rốt, ớt chuông, hành tây, dưa leo, táo vào xào chín, cho dầu hào và hạt nêm MAGGI vào đảo đều. Khi các nguyên liệu đã chín tới, thấm gia vị, bạn cho lá húng quế lên trên, đảo sơ rồi tắt bếp.
4. Trình bày món ăn ra đĩa và dùng cùng cơm nóng. Thịt xông khói mềm mại, béo ngậy đậm đà, rau quả xào vừa chín tới, vẫn giữ được vị ngọt tự nhiên và hương thơm, giòn giòn không mềm nát. Món ăn thanh đạm và nhiều hương vị không chỉ ngon miệng, giải ngán mà còn vô cùng tốt cho sức khỏe.

dinh dưỡng

🕒 33 phút

⊕ 5 người ăn