



Sandwich Kẹp Thịt

Nguyên Liệu

- 6 cái Bánh Mì Sandwich
- 300 g Thịt heo xay
- 3 lát Phô mai lát
- 50 g Xà lách
- 50 g Bắp Cải Tím
- 50 g Bắp Cải Trắng
- 50 g Cà chua
- 15 g Hành tím băm
- 15 g Ngò Rí
- 0.5 muỗng canh Đường
- 0.5 Muỗng cà phê Tiêu xay
- 2 muỗng canh MAGGI Dầu Hào

Nấu Ngay

1. Cho lần lượt thịt heo xay, hành tím băm, ngò rí, đường, tiêu xay và dầu hào MAGGI trong tô lớn rồi trộn đều. Bắp ướp thịt trong khoảng 10 phút cho thấm gia vị. Cà chua rửa sạch, cắt lát. Bắp cải bào sợi thật mỏng, rửa sạch rồi để ráo. Rau xà lách bóc từng lá, rửa sạch rồi để ráo. Với những lá lớn, bạn nên cắt đôi để dễ dùng hơn nhé!
2. Lấy một lượng thịt vừa đủ rồi vo tròn trong lòng bàn tay, dùng ngón tay cái đè vào viên thịt cho đến khi dẹt thành những miếng tròn mỏng đều. Xếp vào đĩa.
3. Bạn cho thịt vào chảo chiên vàng đều 2 mặt rồi để vào đĩa riêng. Bí quyết MAGGI mách riêng bạn, đó là thịt sẽ co lại trong quá trình chế biến. Do đó, bạn nên nặn viên thịt to hơn một chút để sau khi chiên, miếng thịt co lại vừa vặn với lát sandwich, trông sẽ đầy đặn hơn. Dầu hào MAGGI giúp miếng thịt ướp mọng mềm, khi chiên dậy mùi thơm và màu vàng nâu rất đẹp mắt.
4. Làm tan chảy bơ trên mặt phẳng chảo, cho sandwich vào áp chảo 1 mặt cho vàng đều rồi lấy ra. Xếp rau xà lách bên trên lát bánh mì sandwich, tiếp theo lần lượt thêm cà chua, rau bắp cải, thịt heo, phô mai lát và rau xà lách phủ lên trên cùng là hoàn tất.
5. Cắt đôi bánh sandwich khi còn nóng, ăn cùng tương ớt MAGGI và sốt mayonnaise. Bánh mì thơm bơ, rau xanh tươi mát, phô mai ngậy thêm vị ngọt tự nhiên của thịt ướp dầu hào MAGGI. Ăn sáng với bánh mì sandwich kẹp thịt lạ vị, đầy màu sắc mà còn rất dinh dưỡng để khởi đầu ngày mới. Món nhà làm ngon như nhà hàng, các nàng nhé!

dinh dưỡng

Carbohydrate	16 g
Năng lượng	273.6 kcal
Chất béo	11.68 g
Chất đạm	26.03 g

🕒 48 phút

👤 4 người ăn