



Lẩu Bò

Nguyên Liệu

- 500 g Thịt bò
- 400 g Nấm Bào Ngư
- 200 g Thơm (Dứa)
- 50 g Sả Cây
- 1 củ Hành Tây
- 30 g Hành Lá
- 300 g Rau xà lách/ Rau cải xanh
- 300 g Rau Muống
- 2 gói Mì
- 3 muỗng canh Nước gia vị cô đặc MAGGI

Nấu Ngay

1. Thịt bò sau khi mua về, bạn rửa nhanh qua nước lạnh, dùng khăn giấy thấm khô bề mặt thịt rồi thái thành những lát mỏng, xếp đều quanh đĩa cho đẹp mắt. Những nguyên liệu khác như rau muống, rau xà lách ăn kèm lẩu, nấm, hành lá, sả cây, hành tây và thơm: bạn rửa thật sạch, loại bỏ phần lá già hỏng, để ráo nước rồi cắt thành những khúc vừa ăn và đẹp mắt nhé.
2. Làm nóng nồi trên bếp với một ít dầu ăn, thêm hành tây, thơm và sả vào xào đều cho dậy mùi thơm rồi cho nước lạnh vào đun sôi. Trong lúc nấu, bạn thỉnh thoảng vớt bọt ở trên để nước dùng trong và ngon hơn nhé!
3. Bí quyết cho món Lẩu Bò thơm ngon hảo hạng chính là sự kết hợp hài hòa của 3 nguyên liệu vàng trong 1 với Nước Gia Vị Cô Đặc MAGGI, gồm: Nước Cốt Thịt, Nước Mắm, Hành và Tiêu bảo hiểm cho món lẩu luôn ngon – thơm lừng, ngọt và trong. Đảm bảo ai cũng sẽ thích mê và trầm trồ trước tay nghề nấu nướng đậm chất riêng khác biệt của bạn cho mà xem.
4. Khi nước sôi trở lại, bạn thêm hành lá vào nồi rồi dọn ra chuẩn bị thưởng thức cùng gia đình thôi. Nước dùng lẩu bò trong vắt, thơm ngọt hấp dẫn ai cũng xuýt xoa. Nhúng thịt bò, rau, nấm và mì vào lẩu để cảm nhận vị đậm đà, thơm ngọt lạ miệng của món ăn. Quây quần cùng gia đình và bạn bè quanh nồi lẩu bò nghi ngút khói thì còn gì bằng phải không nào?

dinh dưỡng

Carbohydrate	26.93 g
Năng lượng	975.76 kcal
Chất béo	90.11 g
Chất đạm	17.91 g

🕒 22 phút

👥 4 người ăn