



## Mì Nước Tương Nhật Bản

### Nguyên Liệu

- 2 gói Mì Gói
- 2 Trứng Gà
- 100 g Thịt heo xay
- 50 g Cải Ngọt
- 10 g Tỏi
- 10 g Hành tím
- 10 g Hành Lá
- 1 muỗng canh Dầu Ăn
- 1 muỗng cà phê Đường
- 3 muỗng canh MAGGI Nước Tương
- 0.5 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 1 muỗng canh Tương ớt

### Nấu Ngay

1. Để luộc trứng lòng đào, bạn cho 2 quả trứng gà đã rửa sạch vào nồi nước sôi, lưu ý nước phải ngập mặt trứng. Mở lửa vừa và dùng đũa đảo cùng chiều khoảng 3 phút thì ngưng. Phương pháp này sẽ giúp lòng đỏ trứng nằm ở giữa, khi trang trí sẽ đẹp hơn. Bạn tắt bếp, đậy nắp và ủ trứng thêm 2 phút, sau đó vớt trứng ra và ngâm vào tô nước lạnh đá lạnh đến khi nguội hẳn. Công đoạn này sẽ giúp quả trứng dễ bóc vỏ và đẹp hơn đấy.
2. Nấu nước sôi rồi chần 2 vắt mì khoảng 2 phút xong để ráo. Bạn có thể xả mì qua với nước lạnh để mì không bị dính vào nhau và dai hơn khi ăn. Không nên ngâm mì trong nước quá lâu để tránh mì bị mềm nhũn. Cải ngọt và hành lá cắt bỏ phần gốc, rửa sạch bùn đất bám bên trong rồi để ráo, cắt khúc vừa ăn.
3. Làm nóng chảo trên bếp, thêm vào dầu ăn vào phi thơm tỏi và hành tím băm rồi cho thịt heo xay vào xào đều tay cho săn và tơi ra. Nêm thịt với nước tương MAGGI, hạt nêm MAGGI nấm hương, đường và tương ớt rồi đảo đều cho các gia vị thấm đều, quyện vào nhau thành hỗn hợp nước sốt. Lần lượt cho cải ngọt, mì đã trụng vào đảo thêm 2 phút nữa rồi tắt bếp, rắc hành lá lên trên cho hấp dẫn và kích thích hơn nhé!
4. Trình bày món mì nước tương ra tô, thêm trứng lòng đào lên phía trên, nhẹ nhàng dùng dao cắt đôi, rắc hành phi rồi thưởng thức thôi. Mì xào dai dai, nước sốt tương mặn ngọt rất vừa miệng ăn cùng trứng lòng đào vàng tươi, béo ngậy chuẩn vị Nhật Bản. Món ngon “số dzách” mà chỉ mất vài phút để thực hiện thì ngại gì mà không mời cả gia đình trải nghiệm ngay tại nhà cùng MAGGI!

dinh dưỡng

Carbohydrate 56.84 g  
Năng lượng 481.96 kcal  
Chất béo 19.19 g

🕒 25 phút

👥 3 người ăn

Chất đạm

17.87 g