



Canh Kim Chi Bò Bulgogi

Nguyên Liệu

- 200 g Kim Chi
- 200 g Thịt Bò Phi Lê
- 20 g Hành Boaro
- 1 lít Nước
- 1 miếng Đậu hũ trắng
- 5 g Bột ớt
- 5 g Ớt Xắt Lát
- 2 muỗng canh Nước gia vị cô đặc MAGGI

Nấu Ngay

1. Thịt bò phi lê rửa sơ với nước rồi dùng giấy thấm khô bề mặt thịt, cắt thành miếng mỏng đều nhau. Bạn có thể cho thịt vào tủ đông khoảng 15 phút để khi cắt được dễ dàng hơn. Kim chi cắt thành miếng nhỏ khoảng 5cm. Hành Boaro rửa sạch, cắt nhỏ. Đậu hũ trắng bạn cắt thành những lát dày khoảng 1cm.
2. Làm nóng nồi trên bếp, cho nước và kim chi vào nấu sôi. Để nước canh có vị chua cay đặc trưng, tùy vào khẩu vị, bạn có thể cho thêm ớt bột vào món canh nhé!
3. Khi nước dùng kim chi đã sôi, bạn nêm nếm với Nước Gia Vị Cô Đặc MAGGI, khuấy đều cho tan. Sự kết hợp 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 canh ngon – thơm, ngọt, trong. Chỉ cần nêm nếm 1 lần duy nhất mà món Canh Kim Chi Bò Bulgogi đã dậy vị cực hấp dẫn rồi.
4. Khi canh sôi trở lại, bạn lần lượt cho đậu hũ trắng, hành Boaro và thịt bò phi lê vào nồi. Đảo nhẹ tay để thịt bò chín tới và đậu hũ không bị nát. Nước Gia Vị Cô Đặc MAGGI thấm sâu vào các nguyên liệu, thổi bùng hương vị cho món canh. Đây chắc chắn sẽ là trợ thủ đắc lực bảo hiểm canh ngon cho các nàng đó!
5. Trình bày món canh kim chi bò Bulgogi ra bàn và thưởng thức khi còn nóng cùng với cơm trắng. Vị chua cay đậm đà, thơm đặc trưng cực kì kích thích vị giác sẽ khiến nồi cơm nhà nàng vơi đi nhanh chóng. Cách nấu canh kim chi cực thời thượng thế này thì ngại gì mà chưa vào bếp cùng MAGGI!

dinh dưỡng

| | |
|--------------|-------------|
| Carbohydrate | 10.47 g |
| Năng lượng | 762.93 kcal |
| Chất béo | 74.76 g |
| Chất đạm | 14.49 g |

🕒 38 phút

👤 2 người ăn