Mì Rong Biển Bò

Nguyên Liệu

- 250 g Thịt Bò Phi Lê
- 400 g Mì Udon
- 1 miếng Rong biển Kombu
- 1 Trứng gà luộc
- 1 cây Hành Boaro
- 800 ml Nước lọc
- 2 muỗng canh Nước gia vị cô đặc MAGGI

Nấu Ngay

1. Rong biển khi mua về bạn ngâm vào nước ấm cho rong biển nở ra. Thịt bò rửa sạch để ráo nước và cắt lát mỏng vừa ăn. Khi chế biến món ăn từ thịt bò, nhất là với những món ăn bò tái bạn cần đặc biệt chú ý vệ sinh và an toàn thực phẩm nhé!

2. Sau khi rong biển đã nở đều và hơi mềm, bạn tiếp tục cho rong biển vào nồi luộc sôi trong khoảng 5 phút rồi vớt ra. Khi luộc bạn chú ý giữ lửa nhỏ và nêm thêm nước gia vị cô đặc MAGGI để món canh trong, thơm, ngon, ngọt nhé. Sự kết hợp hoàn hảo 3 nguyên liệu vàng trong 1 gồm: Nước Cốt Thịt, Nước Mắm, Gia vị tươi Hành & Tiêu có trong nước gia vị cô đặc MAGGI sẽ càng làm món ăn thêm phần hấp dẫn.

3. Là món mới thời thượng nhưng Mì Rong Biển Bò có cách trình bày cũng khá đơn giản. Bạn chỉ cần cho mì udon vào tô, dải thịt bò đã cắt lát mỏng, trứng gà luộc cắt đôi, rắc thêm chút hành boa rô cắt nhỏ lên trên rồi chan thêm nước dùng nóng hổi là đã có món ăn ngon đúng vị rồi đó nha! Màu sắc bắt mắt của thịt bò, trứng gà và hành boa rô hòa quyện với nước dùng ngọt thanh sẽ làm “xiêu lòng” bất cứ ai đó các nàng.

dinh dưỡng

Carbohydrate	305.46 g
Năng lượng	3220.15 kcal
Chất béo	185.95 g
Chất đạm	73.37 g

25 phút

1 người ăn