



Canh Cá Hồi Lá Giang

Nguyên Liệu

- 200 g Cá hồi
- 100 g Lá Giang
- 50 g Thì Là
- 1 Ớt Sừng
- 500 ml Nước lọc
- 2 muỗng canh Nước gia vị cô đặc MAGGI

Nấu Ngay

- Cá hồi khi mua về bạn rửa sạch với nước muối loãng, sau đó cắt nhỏ thành miếng vuông như con cò. Rửa sạch lá giang với nước muối loãng để loại bỏ tạp chất, sau đó dùng tay vò nhẹ lá vào trong nước để giảm bớt độ chua. Đây cũng là bí quyết để món canh lá giang không bị chua gắt đó các chị em.
- Để chế biến món ăn từ cá hồi ngon, bạn chuẩn bị trước 1 nồi nước sôi, sau đó nhẹ nhàng thả cá hồi vào nấu trong khoảng 10 phút. Khi luộc cá hồi bạn chú ý để lửa nhỏ liu riu cho cá chín tới mà không bị vỡ. Sau khi cá chín nhẹ nhàng dùng vá vớt nhẹ cá tránh làm miếng cá bị dập nhé!
- Sau khi đã vớt cá hồi ra, bạn cho lá giang đã vò nhẹ trước đó vào nồi canh nấu thêm khoảng 3 phút rồi nêm thêm nước gia vị cô đặc MAGGI và tắt bếp.
- Canh Cá Hồi Lá Giang là món mới thời thượng, nhưng cách trình bày cũng không quá cầu kỳ. Bạn chỉ cần múc canh ra tô, sau đó đặt cá hồi lên mặt rồi cho thêm chút rau thì là và ớt sừng cắt lát là đã có món canh ngon đúng vị. Màu sắc bắt mắt của cá hồi kết hợp với vị thơm đặc trưng của lá giang hòa quyện với nước canh chua ngọt thanh sẽ rất lạ miệng và cực kỳ kích thích vị giác đó bạn ơi!

dinh dưỡng

Carbohydrate	12.34 g
Năng lượng	338.12 kcal
Chất béo	10.38 g
Chất đạm	50.8 g

🕒 23 phút

⊕ 1 người ăn