



Canh Sườn Bò Hàn Quốc

Nguyên Liệu

- 500 g Dẻ sườn bò
- 600 g Củ Cải Trắng
- 1 củ Hành Tây
- 1 củ Gừng
- 50 g Hành Lá
- 1 lít Nước lọc
- 2 muỗng canh Nước gia vị cô đặc MAGGI

Nấu Ngay

1. Dẻ sườn bò bạn rửa sạch và chặt thành từng khúc nhỏ vừa ăn sau đó ngâm trong nước sạch khoảng 10 phút để thịt mềm và giảm mùi hôi đặc trưng của bò. Củ cải trắng rửa sạch, gọt vỏ cắt thành từng miếng dày khoảng 1cm. Hành tây lột vỏ và bổ đôi. Gừng gọt vỏ và đập dập.
2. Cho các nguyên liệu gồm: dẻ sườn bò, củ cải trắng vào hầm cùng nước trong khoảng 15 phút. Sau đó cho thêm hành tây và gừng đập dập vào hầm chung. Bạn đừng quên nêm nếm món canh bằng 2 muỗng - Nêm canh ngon nước gia vị pha sẵn MAGGI nhé! Sự kết hợp 3 nguyên liệu vàng trong 1 gồm: Nước Cốt Thịt, Nước Mắm, Gia vị tươi Hành & Tiêu của nước gia vị pha sẵn MAGGI sẽ giúp món Canh Sườn Bò Hàn Quốc của nàng càng thêm thơm ngon, đậm vị đấy.
3. Với 2 bước như trên bạn đã hoàn tất món Canh Sườn Bò Hàn Quốc rồi đấy. Để thêm phần hấp dẫn cho món ăn, bạn cho canh ra tô và rắc thêm một chút hành lá để làm dậy hương vị của món ăn. Thường thức ngay khi còn nóng, từng thớ thịt của dẻ sườn bò đậm đà hương vị kết hợp cùng cà rốt, củ cải trắng cho dùng ngọt trong ăn hoài không ngán đó bạn ơi!

dinh dưỡng

Carbohydrate	64.78 g
Năng lượng	1815.52 kcal
Chất béo	134.23 g
Chất đạm	94.07 g

🕒 37 phút

👤 1 người ăn