



Bún Tôm

Nguyên Liệu

- 800 g Bún tươi
- 400 g Tôm sú
- 200 g Nấm Đông Cô
- 700 ml Nước lọc
- 2 muỗng canh Nước gia vị cô đặc MAGGI

Nấu Ngay

- Tôm sú mua về bạn cắt bỏ phần râu và rửa sạch với một chút nước muối loãng để loại bỏ tạp chất còn bám trên tôm. Nấm đông cô tươi bạn rửa kỹ rồi trụng qua với nước sôi để nấm mềm hơn và giảm bớt mùi ngai ngái đặc trưng của loại nấm này.
- Đun nước sôi rồi thả tôm sú vào luộc trong khoảng 5 phút. Để nước dùng trong bạn chú ý khi nước đang sôi lăn tăn thì hạ nhỏ lửa, đồng thời hớt bọt trên bề mặt nhé. Tiếp đến, nêm vào nước dùng 2 muỗng - Nêm canh ngon từ gia vị cô đặc MAGGI, 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 sẽ thấm sâu vào các nguyên liệu và thổi bùng hương vị cho món ăn đấy.
- Bún tôm là món mới thời thượng giàu dinh dưỡng lại cực dễ làm. Để hoàn thiện món Bún Tôm bạn cho bún vào tô, đặt tôm lên trên, rắc thêm chút hành lá và chan nước dùng. Sự kết hợp của nước dùng trong, thơm, ngọt, thêm với màu đỏ bắt mắt từ tôm, màu xanh của hành lá sẽ càng làm món ăn thêm phần hấp dẫn.

dinh dưỡng

Carbohydrate 707.75 g
Năng lượng 3170.62 kcal
Chất béo 5.76 g
Chất đạm 61.02 g

🕒 20 phút

👤 1 người ăn