



Hủ Tiếu Sườn

Nguyên Liệu

- 200 g Hủ tiếu khô
- 200 g Sườn heo
- 1 củ Cà Rốt
- 1 củ Củ Cải Trắng
- 50 g Hành Ngò
- 700 ml Nước lọc
- 2 muỗng cà phê Nước gia vị cô đặc MAGGI

Nấu Ngay

1. Cà rốt, củ cải trắng gọt sạch và cắt khoanh dày 1-1.5cm hoặc bạn cũng có thể tĩa hoa đơn giản cho món hủ tiếu thêm đẹp mắt hơn nhé! Sườn heo rửa sạch, chặt thành khúc dài từ 3-5cm, khi chặt sườn heo bạn chú ý chặt mạnh, dứt khoát để sườn heo không bị dập, nát thịt, có như vậy nước dùng mới không bị vẩn đục bởi vụn thịt nhé!
2. Hầm sườn heo với cà rốt và củ cải trắng ở lửa liu riu trong khoảng 20 phút để làm nước dùng. Khi hầm các chị em chú ý thường xuyên vớt bọt và thêm 2 muỗng - Nêm canh ngon từ nước gia vị cô đặc MAGGI để nước dùng thêm trong, thơm và đậm đà hương vị nhé!
3. Để hoàn tất món Hủ Tiếu Sườn, bạn bày hủ tiếu vào tô, đặt sườn lên trên, cho nước dùng và rắc thêm chút hành ngò để trang trí cho món ăn thêm bắt mắt. Vị thơm lừng của nước dùng trong veo hòa quyện với từng sợi hủ tiếu dai, mềm chín tới sẽ là món ăn ngon khó cưỡng đó các chị em.

dinh dưỡng

Carbohydrate	183.86 g
Năng lượng	1030.05 kcal
Chất béo	10.31 g
Chất đạm	46.49 g

🕒 35 phút

👤 1 người ăn