



## Ngan Nướng Sả Riềng Mẻ

### Nguyên Liệu

- 50 g Dầu Hào MAGGI
- 30 g Nước tương MAGGI Đậm Đặc
- 10 g Hạt nêm MAGGI
- 15 g Đường cát
- 2 kilôgam Thịt ngan nguyên con làm sạch
- 60 g Dầu Ăn
- 20 g Riềng băm
- 20 g Sả Băm
- 30 g Hành tím băm
- 20 g Tỏi băm
- 30 g Cơm mẻ
- 10 g Mắm tôm

### Nấu Ngay

1. Để sơ chế “nhân vật chính” của món ăn hôm nay, đầu tiên, bạn chặt thịt ngan thành miếng vừa ăn, nếu có thời gian bạn có thể lóc phi lê thịt ngan để tránh xương nhé! Tiếp theo, bạn hãy dùng muối hoặc chanh chà xát khắp thân ngan và nhớ dùng tay bóp kỹ để các chất nhờn, chất bẩn, mùi hôi trong lỗ chân lông ngan tiết ra ngoài. Cuối cùng, bạn đem ngan rửa lại với nước cho thật sạch rồi vớt ra để ráo.
2. Muốn làm nên hương vị đặc trưng của món Ngan Nướng Sả Riềng Mẻ, bạn cho hết tất cả riềng, sả, hành, tỏi, nước cơm mẻ vào máy xay, xay nhuyễn thành hỗn hợp nhỏ.
3. Bí quyết ướp thịt để giữ được hương vị đặc trưng Hà Nội cho món Ngan Nướng Sả Riềng Mẻ, mà vẫn tạo được sự khác biệt của riềng bạn là đây. Cho thịt ngan vào một bát (tô) lớn, sau đó thêm vào các nguyên liệu gồm: dầu hào MAGGI, nước tương MAGGI đậm đặc, hạt nêm MAGGI, đường, mắm tôm, dầu ăn và hỗn hợp vừa xay nhuyễn. Bạn nhớ trộn đều tay và ướp tầm 10 phút cho thịt ngan ngấm gia vị, rồi xiên thành các xâu thịt bằng nhau hoặc kẹp thịt vào vỉ nướng nhé!
4. Trước khi nướng thịt, bạn hãy khởi động lò nướng khoảng 15 phút cho nóng lò. Sau đó, cho thịt ngan vào lò và bắt đầu nướng trong khoảng 15 - 20 phút. Trong lúc nướng nhớ thăm chừng và đảo mặt thịt nướng đều 2 mặt. Lưu ý, không nên nướng thịt ngan quá lâu vì như thế sẽ làm thịt ngan cháy hoặc bị nhão.
5. Thịt sau khi đã nướng chín, bạn lấy ra cho vào đĩa, trang trí cùng ít rau ngò cho đẹp mắt. Vậy là món Ngan Nướng Sả Riềng Mẻ thơm lừng, đậm vị với công thức khác biệt từ MAGGI đã hoàn thành rồi. Và đừng quên chuẩn bị thêm chén cơm nóng để ăn cùng là hết sảy đấy nhé!

