



Nguyên Liệu

- 20 g Dầu hào MAGGI
- 15 g Nước tương MAGGI Đậm Đặc
- 2 g Hạt nêm MAGGI
- 15 g Đường cát
- 30 g Dầu Ăn
- 100 g Miến
- 2 miếng Lòng Gà
- 10 g Hành tím băm
- 10 g Tỏi băm
- 20 g Cà Rốt
- 10 g Cần Tàu
- 20 g Hành Tây
- 20 g Nấm Hương
- 50 g Măng sặt

Nấu Ngay

- Cà rốt bạn gọt vỏ, rửa sạch, cắt sợi. Rau cần tàu cắt bỏ gốc, rửa sạch rồi cắt khúc 4cm. Hành tây lột sạch vỏ, rửa với nước và cắt thành khoanh mỏng. Nấm hương thì cắt bớt phần gốc đen, rửa rồi xắt lát. Còn măng sặt thì bạn bóc vỏ, rửa sạch để ráo nước, sau đó đun sôi nước rồi đem luộc khi măng mềm rồi vớt ra, cắt làm 4.
- Với miến bạn cho vào tô, đổ một ít nước ấm, ngâm khoảng 5 - 7 phút, khi nào thấy miến vừa mềm thì vớt ra rửa để ráo nước. Sau đó, dùng kéo sắc cắt miến thành từng khúc 5cm cho dễ ăn.
- Tiếp đến, bạn cần sơ chế thật sạch phần lòng gà vì nếu không sẽ rất dễ để lại mùi hôi, ăn sẽ không ngon. Bạn chú ý ở phần mề gà, cắt làm hai lát bỏ một lớp cứng màu vàng bên trong. Tiếp theo, dùng muối và chanh tươi chà sát thật sạch toàn bộ phần lòng và mề gà để khử mùi hôi. Sau đó, rửa nhiều lần với nước sạch rồi vớt ra để ráo. Lòng gà sau khi ráo, bạn cắt thành miếng vừa ăn, trần sơ qua nước sôi và vớt ra để thật ráo.
- Để chế biến món Miến Xào Lòng Gà Và Măng Sặt, bạn đun nóng dầu ăn trong chảo, phi thơm hành tỏi rồi cho lòng gà vào xào với lửa lớn đến khi lòng vừa săn lại thì cho ngay măng và các loại rau còn lại vào xào sơ. Sau đó, bạn cho miến cùng các loại gia vị đã chuẩn bị và 300ml nước vào, tiếp tục xào đều tay đến khi nước sốt vừa cạn và miến mềm thấm gia vị vừa ăn thì tắt bếp.
- Món Miến Xào Lòng Gà Và Măng Sặt đã sẵn sàng phục vụ cả nhà rồi đây, bạnấp miến ra đĩa rắc hành phi, tiêu xay lên và dùng ngay khi nóng nhé!. Cách biến tấu món ăn vừa đơn giản, hương vị vừa quen thuộc lại vừa lạ miệng, kích thích vị giác quá đúng không nào?

dinh dưỡng

Năng lượng
Chất béo

738.59 kcal
31.13 g

⌚ 33 phút

⊕ 1 người ăn

Chất đạm

4.17 g