



## Phở xào bò

### Nguyên Liệu

- 200 g Phở
- 1000 ml Dầu Ăn
- 20 ml Dầu Ăn
- 5 g Tỏi xay
- 100 g Cải Ngọt
- 30 g Cà Rốt
- 50 g Cà chua
- 5 g Ngò Rí
- 100 g Thịt bò
- 35 g Maggi Dầu hào bào ngư
- 500 mg Tiêu xay
- 1 g Bột Bắp
- 90 ml Nước

### Nấu Ngay

1. Thịt bò ướp với dầu hào bào ngư, tiêu xay 15 phút cho thấm gia vị
2. Khuấy tan đều dầu hào bào ngư với nước lọc, tiêu đen xay và bột bắp
3. Bánh phở chiên giòn, 5 phút để vào đĩa
4. Xào tỏi với dầu ăn cho thơm 30 giây
5. Thêm thịt bò vào xào 1 phút
6. Thêm rau củ vào xào 1 phút cho thơm
7. Nêm với hỗn hợp dầu hào bào ngư cho vừa ăn
8. Đổ hỗn hợp thịt bò và sốt lên bánh phở đã chiên
9. Để phở xào bò vào đĩa, dùng nóng

#### dinh dưỡng

Carbohydrate	31.02 g
Năng lượng	2705885.37 kcal
Chất béo	306073.89 g
Chất đạm	15.46 g

🕒 40 phút

👤 1 người ăn