



Gà Xào Nấm Linh Chi

Nguyên Liệu

- 200 g Thịt Nạc Gà
- 400 g Nấm Linh Chi
- 20 g Hành Tây
- 15 g Tỏi
- 3 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 5 g Hành ngò
- 3 g Ớt Xắt Lát
- 1 muỗng cà phê Muối
- 2 muỗng canh MAGGI Nước Tương

Nấu Ngay

- Thịt nạc gà rửa sạch, xát qua với ít muối để khử mùi tanh rồi xả lại với nước. Để ráo thịt gà rồi cắt nhỏ thành miếng vừa ăn, ướp với 1 muỗng canh dầu hào MAGGI và 2 tép tỏi đập dập, trộn đều, để khoảng 5 phút cho thịt ngấm gia vị. Phần tỏi còn lại bạn bóc vỏ, băm nát. Hành tây bóc vỏ, cắt miếng mỏng. Nấm linh chi tươi bạn cắt bỏ một ít ở phần gốc nấm, sau đó rửa sạch với nước rồi để ráo.
- Làm nóng dầu trên chảo, cho tỏi băm vào phi thơm đến khi vàng cạnh thì thêm thịt gà và hành tây vào xào khoảng 3 phút. Đến khi mặt thịt săn lại và chuyển màu trắng, bạn cho hết nấm linh chi vào xào chín trên lửa vừa.
- Nêm lượng dầu hào MAGGI còn lại vào món xào. Đây chính là bí quyết giúp món xào óng ánh và thơm dậy vị hơn đấy. Đảo đều tay cho các nguyên liệu thấm gia vị rồi thêm hành ngò và tắt bếp. Trình bày món gà xào nấm ra đĩa, dùng nóng với cơm, chấm thêm nước tương MAGGI với vài lát ớt xắt sẽ rất đậm đà, ngon khó cưỡng luôn các nàng nha!

dinh dưỡng

30 phút

Carbohydrate

18.74 g

3 servings

Năng lượng

208.76 kcal

Chất béo

10.71 g

Chất đạm

14.83 g