



Nước Tương Kho Quẹt

Nguyên Liệu

- 50 g Tép Mỡ Chiên Giòn
- 5 g Đường Trắng
- 5 g Kiệu Tươi Băm Nhuyễn
- 5 g Tỏi/Hành Băm
- 5 g Tiêu Xanh
- 5 g Tiêu Xay
- 1.5 muỗng canh Dầu Ăn
- 1 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 1 muỗng cà phê MAGGI Dầu Hào
- 3 muỗng canh MAGGI Nước Tương

Nấu Ngay

- Rửa sạch hạt tiêu xanh, bạn có thể để nguyên chùm hoặc tách rời hạt ra đều được.
- Làm nóng 1/2 muỗng dầu ăn trong chảo, phi vàng kiệu hoặc hành tỏi đến khi dậy mùi thơm thì cho nước tương MAGGI, dầu hào MAGGI, đường trắng và lượng dầu ăn còn lại vào. Khuấy đều cho các gia vị hòa vào nhau rồi đun riu riu trên lửa nhỏ cho đến khi hỗn hợp đến sánh sệt. Trong quá trình đun, bạn thỉnh thoảng khuấy đều để không bị dính đáy chảo nhé!
- Cuối cùng, bạn thêm tiêu xay, tiêu xanh và tép mỡ chiên giòn vào nước tương kho quẹt, trộn cho phần hỗn hợp sốt phủ đều.
- Tắt bếp, đổ nước tương kho quẹt ra chén dùng khi còn nóng với cơm cháy hay rau củ luộc. Kho quẹt mềm mượt đậm đà, thơm nồng và cay nhẹ vị tiêu, tốp mỡ béo giòn, tuy đơn giản nhưng cực lạ miệng và thơm ngon đến bất ngờ.

dinh dưỡng

30 phút

Carbohydrate

9.5 g

2 servings

Năng lượng

151.24 kcal

Chất béo

10.56 g

Chất đạm

4.84 g