



Đùi Gà Sốt Cam

Nguyên Liệu

- 3 cái Đùi Gà
- 3 Bát Nước cam
- 3 muỗng canh Nước Cốt Chanh
- 5 g Tỏi
- 5 g Gừng
- 5 g Hành tím băm
- 5 g Bơ Lạt
- 5 g Mè Rang Vàng
- 0.5 muỗng cà phê Muối
- 1 muỗng cà phê Dầu Mè
- 1 muỗng cà phê Tiêu Xay
- 1 muỗng canh Rượu Gạo
- 4 muỗng canh Dầu Ăn
- 3 muỗng canh Đường Trắng
- 3 muỗng canh MAGGI Nước Tương
- 1 muỗng canh MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương

Nấu Ngay

1. Bạn cạo vỏ gừng và lột vỏ tỏi, rửa sạch rồi băm riêng từng loại nhỏ mịn. Đối với đùi gà, hãy cho vào tô cùng các loại gia vị gồm 1 muỗng nước tương MAGGI, 1/2 muỗng hạt nêm MAGGI nấm hương, rượu gạo, dầu mè cùng tiêu xay. Trộn đều hỗn hợp và ướp tầm 15 phút cho ngấm vị.
2. Cho nước cam cùng nước cốt chanh vào tô, thêm lượng hạt nêm MAGGI nấm hương và nước tương MAGGI còn lại, cùng muối và đường. Khuấy đều để đường hòa tan hoàn toàn, thử lại vừa miệng là đã có nước sốt cam hoàn hảo.
3. Đổ dầu vào chảo, đun đến lúc dầu sôi thì thả đùi gà vào chiên. Bạn lật trở các mặt để đùi gà được săn đều, khi thấy đùi gà xem xém vàng thì gấp ra, đặt lên giấy thấm dầu cho ráo. Lưu ý để dầu không bị văng khi chiên, lúc dầu sôi hãy cho một ít muối vào, nấu tan rồi hãy bắt đầu chiên gà bạn nhé!
4. Sử dụng chảo mới để đun nóng dầu, tiếp đến phi thơm tỏi, gừng và hành tím băm rồi đổ hỗn hợp nước cam vào chảo, nấu sôi sốt thì cho đùi gà đã chiên vào. Lúc này, bạn chỉnh nhỏ lửa, rim trong vòng 20 phút. Lưu ý cần lật đùi gà thường xuyên và tưới sốt liên tục lên thịt để thịt gà chín và thấm vị.
5. Bạn nấu sốt đến khi sệt lại thì thêm bơ lạt vào để tạo độ óng ánh cho sốt cam. Không quên rắc một chút mè rang vào rồi tắt bếp. Bạn gấp đùi gà ra đĩa, rưới sốt lên trên, trang trí xung quanh cho đẹp mắt, món ngon nên được dùng cùng cơm trắng để tăng độ hấp dẫn.

dinh dưỡng

82 phút

Carbohydrate 20.55 g

3 người ăn

Năng lượng 592.26 kcal

Chất béo 53.03 g

Chất đạm 7.86 g