



## Nấm Sốt Tương

### Nguyên Liệu

- 12 tai Nấm Đông Cô
- 50 g Nấm Linh Chi
- 1 tai Nấm tuyết khô
- 4 tai Nấm Mèo Đen / Trắng
- 1 củ Cà Rốt
- 50 g Cần Ta
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 0.5 muỗng cà phê Tiêu Xay
- 10 g Ngò
- 2 muỗng cà phê Tỏi/Hành Băm
- 3 muỗng canh Nước tương MAGGI
- 1 muỗng canh Hạt nêm MAGGI nấm hương
- 2 muỗng canh Tương ớt

### Nấu Ngay

1. Nấm đông cô, nấm linh chi cắt bỏ phần gốc, rửa qua với nước muối rồi vắt ráo nước, để riêng từng loại. Nấm mèo và nấm tuyết ngâm nở trong nước ấm, cắt bỏ gốc sau đó rửa sạch với nước, cắt miếng nhỏ vừa ăn. Rau cần bỏ gốc, rửa sạch, cắt khúc dài khoảng 3cm. Cà rốt bào vỏ rồi tỉa hoa cho đẹp mắt, xắt lát mỏng.
2. Làm nóng chảo với dầu ăn, phi thơm hành, tỏi đến khi ngả vàng, thêm cà rốt, các loại nấm vào xào đều tay trên lửa lớn đến vừa chín. Cuối cùng, nài thêm rau cần vào đảo, nêm nếm món nấm chay với hạt nêm MAGGI nấm hương, nước tương MAGGI cho vừa ăn. Nài nên tránh xào nấm lâu để giữ vị ngọt và giòn tự nhiên nhé!
3. Trình bày món ăn ra đĩa, rắc tiêu và ngò lên trên cho thêm thơm và đẹp mắt hơn. Nấm Sốt Tương được dùng nóng với cơm trắng, chấm thêm nước tương MAGGI và tương ớt sẽ ngon và đậm đà hơn. Nấm và rau củ chín tới, giòn ngọt, thanh mát và rất tốt cho sức khỏe. Nài không nên bỏ qua đâu nha!

#### dinh dưỡng

Carbohydrate	16.5 g
Năng lượng	165.61 kcal
Chất béo	9.73 g
Chất đạm	5.3 g

🕒 40 phút

👤 3 người ăn