



Đậu Hũ Xào Thịt Bằm Sốt Cà

Nguyên Liệu

- 2 miếng Đậu Hũ
- 100 g Thịt Nạc
- 100 g Cà Chua
- 100 g Nấm Rơm
- 50 g Tỏi
- 0.5 muỗng cà phê Đường Trắng
- 1 muỗng cà phê Tiêu Xay
- 2 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 1 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 1 muỗng canh MAGGI Nước Mắm
- 0.5 bát Nước lọc
- 5 g Ngò Rí
- 1 muỗng canh Muối
- 1 muỗng canh Muối
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 2 muỗng canh MAGGI Nước Tương

Nấu Ngay

1. Đối với nấm rơm, cần gọt bớt lớp vỏ bên ngoài, ngâm chút muối loãng, rửa sạch rồi cắt đôi. Lưu ý, để riêng một chút nấm để băm nhỏ. Cà chua bỏ cuống, rửa sạch, băm nhuyễn. Bạn cũng cần băm mịn tỏi. Đậu hũ trắng cắt thành từng khối vuông nhỏ. Riêng thịt sẽ rửa sạch rồi băm nhỏ, sau đó cho vào tô cùng nấm rơm băm, hạt nêm MAGGI nấm hương, trộn đều hỗn hợp.
2. Đổ dầu vào chảo, đợi dầu sôi thì phi tỏi, lúc tỏi thơm vàng hãy cho cà chua vào, xào qua lại cho sệt thì tiếp tục cho thịt băm. Đảo sơ khoảng 1 phút thì thêm nấm rơm rồi xào qua lại vài lần thì đổ chút nước lọc. Nêm thêm nước mắm MAGGI cùng đường cát vào chảo. Bạn xào đều tay trong vòng 2 phút là được.
3. Hãy thêm đậu hũ vào chảo, đảo nhẹ tránh đậu hũ bị bể nát. Bạn cho thêm dầu hào MAGGI sốt sảng sảng và nêm lại. Lúc này bạn cần chỉnh lửa nhỏ, nấu sốt đến khi sánh lại là có thể tắt bếp. Trình bày món Đậu hũ xào thịt sốt cà ra đĩa, để lên chút tiêu xay cùng ngò rí. Thường thức món ăn cùng cơm nóng và có thể dùng thêm nước tương MAGGI để tăng vị bạn nha.

dinh dưỡng

30 phút

Carbohydrate 10.71 g

4 người ăn

Năng lượng 186.36 kcal

Chất béo 10.91 g

Chất đạm 11.76 g