



Sườn Cây Sốt Teriyaki

Nguyên Liệu

- 400 g Sườn Non
- 5 g gừng Băm
- 5 g Tỏi Băm
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 2 lít Nước
- 0.5 muỗng cà phê Muối
- 1 muỗng canh Mật Ong
- 2 muỗng canh Rượu Mirin
- 0.5 muỗng canh Đường Nâu
- 2 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 5 muỗng canh MAGGI Nước Tương
- 2 muỗng canh Rượu Sake
- 5 g Mè trắng

Nấu Ngay

1. Đầu tiên, để món sườn đẹp và bắt mắt, bạn nên chặt sườn thành những khúc khoảng 10cm. Không nên để sườn quá dài hay quá ngắn, sau đó đem sườn đi rửa sạch với nước và một ít muối, để ráo nước.
2. Chuẩn bị một nồi nước sôi, cho vào đó 1/2 muỗng cà phê muối rồi cho sườn vào chần sơ. Bạn chờ đến khi nước sôi trở lại thì vớt sườn ra đem đi rửa sạch với nước lạnh. Phương pháp này sẽ giúp nòng loại bỏ các cặn bẩn của sườn, món ăn sẽ thêm phần thơm ngon hơn.
3. Bắc chảo lên bếp, cho vào 2 muỗng canh dầu ăn, đợi dầu nóng thì cho tỏi băm và gừng băm vào phi thơm. Tiếp theo nêm 5 muỗng canh nước tương và 2 muỗng canh dầu hào vào chảo.
4. Lần lượt cho các gia vị còn lại rượu Mirin, rượu Sake, mật ong, đường nâu và nước lọc vào chảo. Khuấy đều tay cho các gia vị tan và hòa quyện vào với nhau thành hỗn hợp đồng nhất. Đợi cho nước sốt sôi lên thì bạn gấp sườn cây vào chảo rim cùng. Bạn lật mặt sườn để thấm đều nước sốt nhé!
5. Rim sườn liu riu trên lửa nhỏ cho phần nước sốt teriyaki keo lại. Dùng muỗng rưới sốt lên cây sườn để sườn thấm đều gia vị hơn. Đến khi nước sốt keo lại chỉ còn khoảng 1/3 so với ban đầu thì tắt bếp, rắc mè trắng lên sườn rồi trộn đều. Món sườn nướng của chị em đã hoàn thành rồi nè.
6. Trình bày sườn ra đĩa và thưởng thức nóng. Sườn cây sốt teriyaki thơm ngon bắt vị, ăn không hay thưởng thức cùng cơm trắng đều ngon. Món ăn có hương vị độc đáo từ phong cách ẩm thực Nhật Bản, vị mặn ngọt rất hài hòa, màu sắc hấp dẫn và bóng bẩy từ dầu hào MAGGI. Đảm bảo ai cũng phải say mê món ngon thời thượng này đấy!

dinh dưỡng

2 người ăn

Carbohydrate	23.37 g
Năng lượng	513.7 kcal
Chất béo	24.52 g
Chất đạm	45.72 g