



Cá Hồi Chiên Sốt Thì Là

Nguyên Liệu

- 300 g Cá Hồi
- 60 g Trứng Gà
- 30 g Bột Mì
- 50 g Bột Chiên Xù
- 100 g Mayonnaise
- 20 g Thì Là
- 10 g Ngò Rí
- 2 muỗng canh Đường Trắng
- 2 muỗng cà phê Tỏi
- 10 g Cần Tàu
- 0.5 muỗng cà phê Tiêu Xay
- 1 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 2 muỗng canh MAGGI Nước Mắm
- 1 bát Nước lọc
- 1 muỗng canh Nước cốt chanh
- 1 muỗng cà phê Muối

Nấu Ngay

- Cá hồi sau khi mua về, rửa sạch và rút hết xương, lóc bỏ phần da cá. Chuẩn bị nước lọc, cho vào nước cốt chanh cùng muối ăn. Đảo nhẹ tay rồi để yên khoảng 30 giây đến 1 phút rồi rửa lại với nước sạch để loại bỏ mùi tanh của cá, sau đó cắt thành những khối vuông nhỏ bằng viên xúc xích. Ướp cá hồi với hạt nêm MAGGI nấm hương và tiêu xay, đảo cho cá được phủ đều gia vị khoảng, để trong 10 phút cho thấm.
- Rau thì là và ngò rí chúng ta nhặt bỏ những lá già, héo vàng. Cần tàu cắt bỏ phần gốc. Rửa sạch các nguyên liệu rồi để cho ráo. Cắt thành từng khúc nhỏ để xay được nhanh và nhuyễn hơn nhé!
- Đựng trứng gà đánh tan, bột mì và bột chiên xù trong ba chén riêng. Lần lượt nhúng từng viên cá hồi vào bột mì, trứng gà, cuối cùng là bột chiên xù để từng viên cá được phủ đều một lớp bột xù giòn tan. Sau đó chiên cá ngập dầu cho giòn và vàng rộm rồi vớt ra đĩa có lót giấy thấm dầu.
- Sau khi đã chiên những viên cá hồi xong, chúng ta tiến hành làm sốt chấm cá đặc biệt nhé! Cho vào cối xay thì là, ngò rí, cần tàu, tỏi tép cùng với nước mắm MAGGI, đường trắng và 1 muỗng canh nước lọc. Xay nhuyễn các nguyên liệu rồi lấy hỗn hợp trộn với sốt mayonnaise, khuấy đều tay đến khi hỗn hợp trộn trở nên đồng nhất. Phần nước sốt chấm béo ngậy cho món cá hồi thời thượng của chúng ta đã sẵn sàng phục vụ rồi.
- Trình bày những viên cá hồi chiên giòn tan ra đĩa, chấm với nước sốt béo ngậy cực kì ngon và hấp dẫn. Cá hồi thơm, mềm béo bên trong lớp vỏ vàng ươm, chấm với nước sốt béo thơm mùi thì là, thật không thể cưỡng!

dinh dưỡng

30 phút

Carbohydrate

47.64 g

2 người ăn

Năng lượng

826.01 kcal

Chất béo	49.25 g
Chất đạm	43.86 g