



## Bò Xào Lá Giang

### Nguyên Liệu

- 400 g Thịt Bò
- 10 g Tỏi
- 1 muỗng canh Sả Xay
- 5 g Hành Tím Xay
- 10 g Ớt Sừng
- 15 g Cà Rốt
- 0.5 muỗng canh Dầu Ăn
- 100 g Lá Giang
- 15 g Đường
- 2 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 1 muỗng canh MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 1 muỗng canh MAGGI Nước Mắm

### Nấu Ngay

- Bạn đem thịt bò rửa sạch rồi cắt thành từng lát mỏng theo chiều ngang thớ thịt. Không nên thái theo chiều dọc vì sẽ làm thịt rất dai. Lá giang sau khi đã nhặt lấy lá, rửa sạch sẽ được ngâm trong nước muối loãng rồi vò nhẹ cho dập. Lúc này hãy lột vỏ tỏi, bỏ cuống ớt, rửa sơ tất cả rồi băm nhuyễn, lưu ý băm riêng từng loại. Và bạn cũng không quên tỉa hoa thật đẹp cho cà rốt nhé!
- Hãy cho dầu vào chảo, bật lửa đun đến khi dầu sôi thì cho phần hành tím, tỏi, sả cùng ớt đã băm vào. Bạn hãy xào hỗn hợp cho thật vàng thơm.
- Đổ phần thịt bò đã thái vào chảo, xào cùng tỏi, hành, sả, ớt đã phi thơm trong vòng 3 phút thì tiếp tục cho thêm lá giang vào. Bạn đảo sơ thịt bò và lá giang khoảng 1-2 lần thì tiến hành nêm các loại gia vị, bao gồm đường, hạt nêm MAGGI nấm hương, dầu hào MAGGI và nước mắm MAGGI. Nêm thử vừa miệng là có thể tắt bếp.
- Bày món Bò xào lá giang ra đĩa, bạn có thể trang trí xung quanh một ít cà rốt tỉa hoa đã được chuẩn bị, vài lát ớt sừng cho thêm nhiều màu sắc. Không thể thiếu một chén cơm nóng hổi ăn cùng món ngon này đâu nhé. Vị chua nhẹ của lá giang không chỉ kích thích cảm giác thèm ăn mà còn cân bằng lại độ ngấy từ món xào nữa đó.

dinh dưỡng

27 phút

Carbohydrate

11 g

3 servings

Năng lượng

979.12 kcal

Chất béo

96.84 g

Chất đạm

12.61 g