



Bún Xào Nghệ Đuôi Bò

Nguyên Liệu

- 500 g Đuôi bò
- 50 g Nghệ
- 200 g Bún Tươi
- 10 g Ngò Gai
- 0.5 muỗng canh Giấm
- 5 g Ớt Bằm
- 1 muỗng canh Tỏi Bằm
- 2 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 1 muỗng canh MAGGI Nước Mắm
- 1 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 1 muỗng cà phê Muối
- 1 muỗng canh MAGGI Nước Tương

Nấu Ngay

- Sau khi đã làm sạch đuôi bò, hãy chặt đuôi thành từng khúc vừa ăn rồi trụng sôi trong vòng 5 phút cùng với giấm và muối. Lúc vớt ra, cần rửa lại thêm một lần sau đó tiến hành ninh đuôi bò. Bạn cần ninh đuôi thật mềm mới tắt bếp, cho đuôi ra chén. Mách nhỏ, để tiết kiệm thời gian, bạn có thể dùng nồi áp suất để ninh và thử độ mềm bằng cách dùng đũa hoặc tăm xiên vào đuôi bò nhé!
- Rửa nghệ cho sạch, dùng dao cạo đi lớp vỏ ngoài rồi cho vào cối giã nhuyễn. Lưu ý bạn có thể thái nghệ thành lát mỏng để giã nghệ được nhanh hơn. Đối với bún tươi, bạn đeo bao tay chuyên dụng, nhúng tay qua chút nước lọc rồi xé sợi bún, nếu sợi quá dài bạn cũng cần cắt ngắn lại.
- Làm nóng chảo dầu rồi phi tỏi, lúc tỏi chuyển vàng sẽ cho phần nghệ giã nhuyễn vào. Xào thơm nghệ thì cho tiếp đuôi bò, nêm lần lượt các gia vị gồm nước mắm MAGGI, hạt nêm MAGGI nấm hương cùng ớt cắt lát. Lấy đũa xào đều tay để đuôi bò được áo vàng lớp nghệ. Nếu trong chảo không còn nhiều nước thì đổ thêm nước lọc vào, xào khô lượng nước đó là được.
- Lúc này, hãy bỏ bún tươi vào chảo, đảo qua vài lần thì cho thêm dầu hào MAGGI. Xào đều để dầu hào được thấm rồi nêm nếm lại, thấy vừa miệng là có thể tắt bếp. Không quên thêm ít ngò gai thái sợi lên trên rồi mới cho ra đĩa bạn nhé. Bạn dùng nước tương MAGGI làm nước chấm cho món ăn này để tăng độ ngon nhé và hãy dùng món khi còn nóng nha!

dinh dưỡng

50 phút

Carbohydrate 70.78 g

3 người ăn

Năng lượng 530.55 kcal

Chất béo 11.49 g

Chất đạm 35.19 g