



Bò Beefsteak Thơm Mềm

Nguyên Liệu

- 500 g Thịt Bò
- 1 muỗng canh Nước Cốt Tắc
- 50 g Hành Tây
- 5 g Tiêu
- 3 muỗng canh MAGGI Nước Tương
- 1 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 1 muỗng cà phê Dầu ăn/ bơ lạt

Nấu Ngay

1. Thịt bò bạn xả nhanh với nước lạnh, sau đó dùng khăn hoặc giấy thấm khô bề mặt. Thịt bò là một trong số những nguyên liệu không nên ngâm nước quá lâu, sẽ rất dễ mất đi vị ngọt. Ướp thịt bò với nước cốt tắc, nước tương MAGGI, dầu hào MAGGI và tiêu. Để món thịt được đậm đà, bạn ướp sao cho phần gia vị bọc đều hai mặt của thịt nhé. Hành tây lột vỏ, rửa sạch rồi cắt miếng hình quả cau.
2. Làm nóng chảo với một ít dầu ăn, bạn có thể thay bằng bơ lạt để món ăn có mùi thơm hấp dẫn hơn. Khi chảo đã nóng, chiên áp chảo bò với lửa lớn đến khi mặt ngoài của thịt săn lại rồi cho hành tây vào đảo đều. Tùy theo sở thích bạn có thể ăn chín hay tái, thông thường chỉ cần áp chảo hai mặt của thịt bò khoảng 5 phút là được. Nếu có lá hương thảo, bạn áp chảo cùng bò sẽ rất thơm y như ở nhà hàng Tây.
3. Khi thịt đã chín, bạn bày món ăn ra đĩa, trang trí cùng cà chua bi hoặc dùng kèm khoai tây chiên đều rất hợp vị. Thịt vừa chín tới, phần vỏ ngoài được chiên qua, thơm mùi hành tây còn phần bên trong vẫn tái hồng, ăn mềm, ngọt và thơm vị vô cùng hấp dẫn.

dinh dưỡng

Carbohydrate	3.66 g
Năng lượng	698.37 kcal
Chất béo	71.86 g
Chất đạm	8.78 g

🕒 40 phút

⊕ 5 người ăn