



Gà Xào Sả Ớt Dầu Hào

Nguyên Liệu

- 400 g Thịt Gà
- 2 cây Sả Cây
- 15 g Ớt Sừng
- 2 muỗng canh Đường Trắng
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 5 muỗng canh Nước
- 1.5 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 1 muỗng canh MAGGI Nước Tương
- 0.5 muỗng cà phê Tiêu

Nấu Ngay

- Thịt gà cắt bỏ những phần mỡ thừa, rửa với nước muối pha gừng để khử mùi tanh và giúp thịt gà được săn, thơm ngon hơn. Sau khi thịt gà ráo nước, bạn cắt miếng nhỏ vừa ăn rồi ướp với sả băm, ớt sừng giã nhỏ, dầu hào MAGGI, đường trong 15 phút. Với thịt má đùi, thịt đùi gà, bạn ướp lâu hơn một chút từ 30-45 phút. Nhớ trộn đều để các gia vị thấm đều toàn bộ thịt gà cho đậm đà nhé.
- Khi thịt đã thấm gia vị, thơm mùi sả và dầu hào, bạn bắc chảo lên bếp, đun nóng dầu ăn, đường, nước tương MAGGI để tạo màu cho món ăn. Trộn đều tay đến khi hỗn hợp có màu nâu óng đẹp mắt và hơi sánh lại. Cho gà vào đảo trong 4-5 phút trên lửa vừa để thịt vừa săn bề mặt. Thêm nước và đun liu riu đến khi nước cạn, thịt gà chín mềm bên trong, mùi sả lan tỏa thơm lừng.
- Khi nước vừa cạn, bạn rắc thêm tiêu cho món gà xào thơm dậy mùi rồi tắt bếp. Dọn ra đĩa và trang trí với ngô rí sao cho đẹp mắt, ngon nhất là ăn cùng cơm nóng và rau xà lách. Thịt gà mềm ngọt, thơm nồng mùi sả, nước tương và dầu hào, có vị cay cay của ớt sừng lạ miệng, bữa cơm ngon lại đơn giản đáng để thử ngay tại nhà phải không nào?

dinh dưỡng

27 phút

Carbohydrate

16.45 g

3 người ăn

Năng lượng

428.81 kcal

Chất béo

28.94 g

Chất đạm

25.05 g