Cá Cơm Xào Chua Ngọt

Nguyên Liệu

- 200 g Cá Cơm Khô
- 2 muỗng canh Nước Cốt Chanh
- 1 nhánh Tỏi
- 1 Muỗng cà phê Vừng rang
- 0.5 muỗng cà phê Đường Trắng
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 2 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 1 muỗng canh MAGGI Nước Mắm
- 5 g Hành Lá
- 0.5 bát Nước lọc

Nấu Ngay

1. Cá cơm khô sau khi mua về bạn rửa qua với nước lạnh sau đó ngâm trong nước vo gạo cho mềm rồi vớt ra, để ráo. Chú ý rửa kĩ cá để loại bỏ bụi cát hay các chất bẩn bạn nhé. Bóc vỏ tỏi sau đó rửa sạch rồi đập nhuyễn.

2. Pha nước với nước mắm MAGGI, nước cốt chanh, tỏi đã băm nhuyễn, 1 muỗng dầu hào MAGGI và đường. Khuấy cho gia vị tan đều, hòa quyện vào nhau thành một hỗn hợp màu nâu đẹp mắt, có mùi thơm.

3. Làm nóng chảo, bạn cho nhiều dầu ăn một chút rồi cho cá vào chiên cho cá cơm săn lại. Khi thấy cá đã vàng đều, chắt bỏ bớt phần dầu ăn trong chảo ra, đổ hỗn hợp sốt đã pha vào chảo cá. Đảo đều và đun ở lửa nhỏ cho nước cạn, quyện đều vào cá cơm.

4. Khi chảo cá đã gần cạn nước, cho phần dầu hào MAGGI còn lại vào, đảo đều đến khi cạn hẳn. Tắt bếp rồi trình bày ra dĩa, rắc chút vừng rang, hành lá cho thơm và đẹp mắt. Nếu ăn cay, bạn có thể cho thêm ớt tươi cho có vị thơm và the the cho món ăn. Cá cơm xào chua ngọt thơm giòn, đậm đà có vị chua ngọt rất bắt cơm, ăn cùng với cơm nóng thì không chê vào đâu được.

dinh dưỡng

Carbohydrate

Năng lượng

Chất béo

Chất đạm

45 phút

2 người ăn