



## Chân Gà Rút Xương Xào Cần

### Nguyên Liệu

- 200 g Chân Gà Rút Xương
- 50 g Hành Tây
- 10 g Ớt Sừng
- 50 g Cần Tây
- 10 g Tỏi
- 2 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 1 muỗng canh MAGGI Hạt Nêm 3 Ngọt Gà
- 0.5 muỗng cà phê Tiêu Xay
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 0.5 muỗng canh Bột canh

### Nấu Ngay

- Bạn rửa các nguyên liệu thật sạch trước khi chế biến. Chuẩn bị một nồi nước sôi, chần sơ chân gà rồi vớt lên xả qua nước lạnh để tăng độ giòn. Bạn bỏ rễ, lá héo của cần tây, rửa sạch rồi cắt khúc cỡ 3cm. Hành tây lột vỏ và thái múi cau mỏng. Tỏi băm nhỏ.
- Bạn đun nóng chảo dầu, phi thơm tỏi rồi cho cần tây, hành tây vào xào. Trút tiếp phần chân gà rút xương vào, thêm dầu hào MAGGI óng ánh cùng hạt nêm MAGGI 3 ngọt gà và bột canh. Xào đều tay cho chân gà chín đều và có độ bóng bắt mắt.
- Trước khi tắt bếp, cho ớt thái lát vào chảo, đảo qua một lần rồi bày món Chân Gà Rút Xương Xào Cần ra đĩa, rắc lên trên một chút tiêu xay. Món ăn này thường thức vào ngày mưa là “hết sảy” luôn bạn nha.

dinh dưỡng

27 phút

Carbohydrate

6.79 g

3 người ăn

Năng lượng

252.67 kcal

Chất béo

19.94 g

Chất đạm

11.84 g