



## Cải Chua Xào Thịt Kho

### Nguyên Liệu

- 150 g Thịt Kho Nước Dừa
- 300 g Cải Chua
- 100 g Cà Rốt
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 1 muỗng canh Tỏi/Hành Băm
- 2 muỗng canh MAGGI Dầu Hào

### Nấu Ngay

- Trước tiên, bạn rửa sạch cải chua và cà rốt. Đối với cải chua, thái thành từng miếng nhỏ cỡ 3cm. Cà rốt gọt vỏ, thái sợi không quá mỏng, có độ dày tầm 0,5cm. Bạn đeo bao tay, xé phần thịt kho nước dừa theo thớ thịt to.
- Cho dầu ăn vào chảo bắc lên bếp, đun dầu sôi thì thả hành tỏi vào phi, đến lúc vàng thơm thì thêm thịt xé, cà rốt thái sợi cùng cải chua cắt miếng. Dùng đũa xào liên tục để cà rốt và cải chua được chín đều.
- Bạn cho dầu hào MAGGI vào chảo, tiếp tục đảo qua lại vài lần để dầu hào phủ đều và thấm toàn bộ nguyên liệu. Nêm nếm lại lần nữa, nếu thấy mùi vị món ăn đã vừa miệng thì tắt bếp.
- Bày món Cải chua xào thịt kho nước dừa ra đĩa, để lên bề mặt một chút ngò rí hoặc tiêu xay, bạn có thể trang trí thêm vài lát ớt xung quanh. Món ăn sẽ được dùng kèm với cơm, bạn nên thưởng thức khi còn nóng để cảm nhận vị chua giòn mọng nước của cải chua đang hòa lẫn trong miếng thịt kho đậm hương vị dầu hào MAGGI ngon tuyệt.

dinh dưỡng

30 phút

Carbohydrate

10.07 g

3 người ăn

Năng lượng

383.92 kcal

Chất béo

35.88 g

Chất đạm

5.96 g