



Thịt Kho Củ Cải

Nguyên Liệu

- 400 g Thịt Ba Rọi
- 2 củ Củ Cải Trắng
- 1 muỗng cà phê Đường Trắng
- 1 Dưa Leo
- 5 g Ớt Sừng
- 20 g Gò Gai
- 1 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm 3 Ngọt Heo
- 1 muỗng canh MAGGI Nước Mắm
- 20 g Hành Khô
- 10 g Hành Lá
- 0.5 bát Nước lọc

Nấu Ngay

- Bạn đem thịt ba chỉ rửa sạch, thái miếng dày tầm 0.5cm rồi chần sơ qua nước sôi, sau đó rửa lại nước sạch một lần nữa. Với củ cải trắng, bạn gọt vỏ ngoài, cắt khối vuông vừa ăn. Hành khô lột vỏ, bỏ rễ, rửa sạch rồi băm nhỏ. Băm ớt nhuyễn mịn. Riêng hành lá thì cắt nhỏ.
- Cho đường vào nồi, bật lửa đun và khuấy đều đến khi đường chuyển sang màu nâu cánh gián đẹp mắt thì thêm thịt ba chỉ cùng nước lọc. Bạn nấu sôi 15 phút để thịt được mềm thì thả củ cải trắng vào, nêm nếm nước mắm MAGGI và hạt nêm MAGGI 3 ngọt heo.
- Bạn chỉnh lửa nhỏ, đậy nắp nồi, tiếp tục kho thịt trong 20 phút để thịt thấm vị. Trước khi tắt bếp hãy thêm hành lá cùng ớt băm vào, đảo đều. Cuối cùng, đặt nồi thịt kho củ cải ra bàn ăn, thái dưa leo thành lát ăn kèm. Món kho này rất thích hợp dùng cùng cơm trắng ăn khi còn nóng hổi đó nha!

dinh dưỡng

Carbohydrate	8.59 g
Năng lượng	455.52 kcal
Chất béo	42.59 g
Chất đạm	8.74 g

45 phút

5 người ăn