



## Mì Căn Kho Đậu Hũ

### Nguyên Liệu

- 50 g Mì Căn
- 2 miếng Đậu Hũ Chiên
- 2 tai Nấm Đông Cô
- 50 g Nấm Đùi Gà
- 0.5 củ Hành Tây
- 0.5 muỗng cà phê Đường Trắng
- 0.5 bát Nước
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 1 muỗng canh Nước tương MAGGI
- 1 muỗng cà phê Hạt nêm MAGGI nấm hương

### Nấu Ngay

- Đầu tiên, bạn rửa sạch đậu hũ, cắt miếng rồi chiên giòn cho vàng đều các mặt. Bạn nhớ để ráo đậu trước khi chiên để tránh bị bắn dầu. Rửa sạch nấm đông cô và nấm đùi gà, xào sơ nấm đùi gà rồi để riêng. Hành tây lột bỏ vỏ, rửa sạch rồi cắt nhỏ.
- Mì căn rửa sạch, bạn xé thành những sợi vừa ăn rồi chiên sơ với dầu cho vàng. Khi vớt ra, bạn nên thấm dầu cho bớt đi phần chất béo.
- Khi các nguyên liệu đã sơ chế xong, bạn cho tất cả vào nồi, thêm nước tương MAGGI, hạt nêm MAGGI nấm hương, đường và nước lọc vào kho đến khi các nguyên liệu chín đều, nước sốt kho hơi sệt lại, có màu nâu đẹp mắt là được.
- Trình bày món ăn ra đĩa và thưởng thức với cơm trắng. Mì căn dai dai, đậu hũ mềm béo được kho cùng nước tương MAGGI cho hương vị đậm đà, có độ ngọt đặc trưng từ nấm rất vừa miệng, lại tốt cho sức khỏe.

dinh dưỡng

45 phút

Carbohydrate

11.9 g

3 người ăn

Năng lượng

177.69 kcal

Chất béo

12.86 g

Chất đạm

4.56 g