



Phở Chiên Phồng Xào Rau Củ

Nguyên Liệu

- 200 g Phở
- 1 Cà Chua
- 100 g Cải Ngọt
- 0.5 củ Hành Tây
- 200 g Thịt Bò
- 5 g Ngò
- 4 nhánh Tỏi
- 1 muỗng cà phê Tiêu Xay
- 3 muỗng canh Dầu Ăn
- 2 muỗng canh Dầu hào MAGGI

Nấu Ngay

1. Tỏi bóc vỏ, đập dập hoặc băm sơ cho nát. Rau cải nhặt lá, rửa sạch rồi để ráo sau đó cắt khúc vừa ăn. Hành tây bóc vỏ, cà chua rửa sạch, thái cà và hành thành hình miếng cau. Thịt bò rửa nhanh với nước, dùng khăn giấy thấm nhẹ cho ráo rồi thái miếng mỏng. Bánh phở cuộn mua về để nguyên xấp, dùng dao sắc cắt thành từng khối vuông khoảng 4cm.
2. Ướp thịt bò đã cắt với chút tỏi và dầu hào MAGGI khoảng 20-30 phút cho thơm. Dầu hào MAGGI cũng là bí quyết giúp thịt bò khi xào được óng ánh mọng mềm thơm ngon nữa đó!
3. Làm nóng chảo với dầu ăn, dùng đũa chạm vào đáy chảo thấy bọt khí nổi lăn tăn là dầu đang sôi, bạn từ từ thả từng miếng bánh phở vào chiên ở lửa nhỏ đến khi phồng lên và vàng đều hai mặt thì vớt ra, để ráo dầu. Bạn không nên cho nhiều bánh phở vào cùng lúc, bánh sẽ dễ bị dính đáy!
4. Sau khi đã chiên bánh phở xong, bạn đổ bớt dầu thừa ra rồi phi thơm tỏi, cho thịt bò vào xào nhanh tay khoảng 2 phút, trút ra đĩa riêng. Tiếp tục cho rau cải, hành tây, cà chua vào xào sơ qua, nêm nếm với dầu hào MAGGI cho dậy mùi thơm và tạo độ bóng đẹp mắt cho món ăn.
5. Thêm thịt bò vào trở lại, xào chung với rau cải và hành tây, nêm nếm lại cho vừa miệng rồi tắt bếp. Nên tránh xào thịt bò quá lâu vì thịt sẽ khô, mất nước và dai nhé!
6. Trình bày món ăn ra đĩa và thưởng thức thôi. Bạn xếp phở chiên phồng bên dưới sau đó từ từ múc phần rau củ xào thịt bò lên trên. Rắc thêm chút tiêu xay và trang trí với ít ngò cho thêm đẹp mắt và sinh động hơn. Phở chiên phồng giòn rụm, thấm nước xào bò và rau ngon ngọt, lạ miệng mà ngon hết sảy đó nha!

Carbohydrate	13.66 g	3 người ăn
Năng lượng	641.59 kcal	
Chất béo	61.88 g	
Chất đạm	8.64 g	