



Dồi Trường Xào Nấm Đông Cô

Nguyên Liệu

- 300 g Dồi Trường
- 100 g Nấm Đông Cô
- 50 g Hành Lá
- 5 g Tỏi Băm
- 5 g Dầu Mè
- 5 g Muối
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 5 g Ngò Rí
- 3 g Tiêu Xay
- 3 g Đường Trắng
- 2 muỗng canh Giấm
- 1 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 5 g MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 2 muỗng canh Nước tương MAGGI

Nấu Ngay

- Bạn cần sơ chế thật sạch dồi trường, lấy hết phần mỡ xung quanh và lộn mặt trong của dồi trường rửa thật kĩ với nước. Tiếp đến, bạn luộc sơ dồi trường cùng giấm và muối, sau khi vớt ra hãy rửa nước thêm lần nữa rồi mới cắt khúc 3cm.
- Bạn ngâm nấm đông cô với nước trong vòng 10 phút, rửa lại một lần với nước sạch rồi thái nấm thành từng lát vừa ăn. Đối với hành lá, bạn bỏ rễ và phần lá héo úa, rửa qua với nước sau đó thái đoạn 4cm.
- Làm nóng chảo, thêm dầu và tỏi đã băm vào phi thơm, kế tiếp bạn cho dồi trường vào đảo đều khoảng 3 phút thì đổ thêm nấm đông cô vào. Xào cho đến khi nguyên liệu chín thì nêm gia vị gồm hạt nêm MAGGI nấm hương, dầu hào MAGGI và đường. Đảo sơ một lần để hỗn hợp thấm vị là có thể tắt bếp.
- Múc món Dồi Trường Xào Nấm Đông Cô ra đĩa, trang trí một ít ngò rí cùng tiêu xay lên trên. Chuẩn bị thêm một chén cơm trắng và chén nước tương MAGGI chấm cùng thì đúng bài luôn đấy. Vị dồi trường dai béo hòa cùng nấm đông cô thơm nhẹ đặc trưng với sốt sảng sảng kết hợp cùng gia vị mặn ngọt vừa vặn, chắc chắn sẽ "đốn tim" bạn ngay.

dinh dưỡng

50 phút

Carbohydrate

7.91 g

3 servings

Năng lượng

248.35 kcal

Chất béo

18.08 g

Chất đạm

14.05 g