



Dê Xào Sả Ớt

Nguyên Liệu

- 300 g Thịt Dê
- 0.5 Ớt Sừng
- 0.5 Ớt Chuông Xanh
- 0.5 củ Hành Tây
- 3 nhánh Sả Cây
- 5 g Ngò Rí
- 1 muỗng cà phê Tiêu Xay
- 0.5 muỗng cà phê Ớt Sa Tế
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 1 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 1 muỗng canh MAGGI Nước Tương
- 1 muỗng canh MAGGI Dầu Hào

Nấu Ngay

1. Đối với sả, hãy bỏ bớt phần đầu và lá thừa, Chia làm hai phần, một phần thái lát và một phần băm nhuyễn. Bạn cần rửa thật sạch thịt dê, thái từng miếng mỏng cho vào tô cùng các loại gia vị lần lượt là hạt nêm MAGGI nấm hương, nước tương MAGGI và 1/2 lượng sả băm. Trộn đều rồi ướp trong vòng 30 phút cho ngấm vị.
2. Đổ dầu ăn vào chảo, đun đến khi dầu sôi thì cho sả vào chiên, đảo đều tay để sả vàng giòn thì mới vớt ra để ráo. Cùng lúc, hãy cắt ớt sừng thành từng lát mỏng. Riêng ớt chuông thì bỏ cuống, rửa nước rồi đem cắt vuông, tương tự, bạn cũng lột vỏ hành tây, thái miếng vuông vừa ăn.
3. Tiếp tục đun dầu trong chảo cho sôi lần nữa thì phi sả băm cho thơm. Kế đến sẽ thêm thịt dê vào, bạn chỉnh lửa ở mức lớn, xào nhanh tay cho thịt săn rồi để ớt chuông, ớt sừng cùng hành tây vào. Đảo nguyên liệu qua lại vài lần mới nêm dầu hào MAGGI sốt sừng sánh. Xào đều tay để gia vị được thấm.
4. Bạn cần xào hỗn hợp đến lúc nước rút bớt thì mới cho sả đã chiên giòn vào. Xào qua một lần là có thể tắt bếp. Bày món ăn ra đĩa, rắc lên trên một chút ngò rí cùng tiêu xay. Ăn cùng cơm nóng và chấm kèm nước tương MAGGI thì ngon đúng điệu luôn nha.

dinh dưỡng

50 phút

Carbohydrate

5.21 g

3 người ăn

Năng lượng

213.1 kcal

Chất béo

11.49 g

Chất đạm

21.28 g