



Miến Sốt Cay

Nguyên Liệu

- 200 g Miến Dong
- 200 g Thịt Bò
- 40 g Cà Rốt
- 40 g Cải Bó Xôi
- 40 g Nấm Đông Cô
- 2 Trứng Gà
- 1 muỗng cà phê Vừng
- 2 muỗng cà phê Nước lọc
- 3 muỗng canh Dầu Ăn
- 2 muỗng cà phê Đường Trắng
- 2 muỗng canh MAGGI Nước Tương
- 3 muỗng canh Tương ớt
- 0.5 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 2 muỗng canh MAGGI Dầu Hào

Nấu Ngay

- Bạn gọt vỏ cà rốt, rửa sạch với nước, bỏ phần ruột rồi thái sợi dài 5cm. Hãy bỏ rễ và lá úa cải bó xôi, rửa nước, đem cọng cắt khúc và phần lá cắt sợi. Nấm đông cô sẽ rửa sạch, thái sợi mỏng. Trứng gà đập vào chén, đánh đều, cho vào chảo 1 muỗng canh dầu rán một lớp mỏng rồi thái sợi dài.
- Bạn nấu nồi nước sôi, cho miến vào luộc tầm 4 phút thì vớt ra, xả nước lạnh để làm nguội miến. Lưu ý không luộc miến quá chín sẽ mất độ dai giòn. Riêng thịt bò bạn rửa sạch, băm nhỏ, đợi dầu trong chảo sôi thì cho thịt vào, xào săn chín rồi đổ vào chén.
- Cho vào chén lần lượt các loại gia vị như tương ớt, dầu hào MAGGI, nước tương MAGGI, hạt nêm MAGGI nấm hương, đường và nước lọc. Dùng muỗng khuấy thật đều cho hỗn hợp hòa tan. Lúc này, bạn cũng đem cà rốt, nấm đông cô cùng cải bó xôi luộc chín.
- Bạn cho miến, thịt bò xào cùng rau củ vào tô, rưới từ từ nước sốt lên, thêm vào vừng rang thơm. Đeo bao tay, trộn hỗn hợp cho thật đều, thử vị thấy vừa miệng thì cho miến vào đĩa, rải đều trứng thái sợi lên phía trên.
- Bạn thêm ngò rí lên trên đĩa Miến Sốt Cay, chuẩn bị thêm chén nước tương MAGGI chấm cùng. Khi ăn bạn sẽ cảm nhận được vị dai sật của miến, giòn ngọt của cải bó xôi, cà rốt và nấm cùng vị béo của trứng thịt hòa quyện trong sốt mặn ngọt vừa miệng.

dinh dưỡng

43 phút

Carbohydrate

111.17 g

2 người ăn

Năng lượng

1031.19 kcal

Chất béo

53.77 g

Chất đạm

25.37 g