



Đậu Hủ Sốt Cay

Nguyên Liệu

- 5 miếng Đậu Hủ Non
- 120 g Nạc Heo Dăm Xay
- 1 Cà Chua
- 10 g Đậu Hà Lan
- 200 g Nấm Đông Cô
- 5 g Bột Bắp
- 10 g Tỏi/Hành Băm
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 2 muỗng cà phê Đường
- 1 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 1 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 1 muỗng canh MAGGI Nước Tương
- 4 muỗng canh Tương ớt
- 2 muỗng canh Nước

Nấu Ngay

1. Đậu hủ cắt miếng vuông; cà chua, đậu Hà Lan, nấm đông cô cắt hạt lựu vừa ăn.
2. Pha nước sốt cay gồm: tương ớt, dầu hào MAGGI, hạt nêm MAGGI nấm hương, nước tương MAGGI, đường, nước và bột bắp theo định lượng đã chuẩn bị sẵn. Cho dầu ăn vào chảo phi hành tỏi cho thơm, rồi cho thịt vào xào chín. Tiếp theo cho nấm đông cô vào xào sơ rồi cho phần nước sốt đã pha sẵn vào, nêm nếm lại cho vừa ăn.
3. Trình bày ra đĩa thưởng thức cùng cơm nóng là bao hao cơm đó nha. Nước sốt sền sệt, nồng cay mát, ăn cùng đậu hủ non mềm mát mang lại cảm giác cực mới lạ, vị lạ mà quen, ăn một lần là nhớ mãi.

dinh dưỡng

27 phút

Carbohydrate 40.05 g

Năng lượng 627.12 kcal

Chất béo 39.08 g

Chất đạm 34.62 g

2 người ăn