



Tép Muối Xào Hành

Nguyên Liệu

- 500 g Tép Muối
- 10 g gừng
- 1 Chanh
- 10 g Tỏi
- 10 g Hành Lá
- 2 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 5 g Ớt Xắt Lát
- 0.5 muỗng canh Đường
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 1 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 1 muỗng canh MAGGI Nước Mắm

Nấu Ngay

1. Rửa sạch tép với nước lạnh, bạn có thể cắt bớt phần râu tép để khi chế biến không bị vướng, để ráo nước. Gừng gọt vỏ, cắt sợi. Hành lá cắt bỏ gốc, rửa sạch rồi cắt nhỏ. Làm nóng chảo với dầu ăn, phi thơm tỏi đến khi ngả vàng thì cho tép vào đảo đều.
2. Nêm nếm tép rang với dầu hào MAGGI, hạt nêm MAGGI nấm hương cho vừa ăn. Khi tép đã chín và chuyển sang màu cam đẹp mắt thì bạn thêm gừng cắt sợi và hành lá vào đảo đều, tắt bếp.
3. Để món ăn được thơm ngon hơn, bạn đừng quên pha nước chấm ăn cùng. Cho tỏi băm nhuyễn, ớt cắt, đường, nước cốt chanh và nước mắm MAGGI vào chén, khuấy đều rồi nêm nếm nước chấm sao cho vừa miệng.
4. Dọn món tép xào hành ra đĩa, ăn cùng nước chấm và cơm trắng rất ngon và đậm đà. Món ăn chỉ mất 15 phút để chế biến nhưng lại cực hao cơm, phù hợp cho các cô nàng bận rộn. Ghi chú lại và thực hiện ngay cùng MAGGI nàng nhé!

dinh dưỡng

Carbohydrate	11.76 g
Năng lượng	250.47 kcal
Chất béo	11.22 g
Chất đạm	23.64 g

🕒 23 phút

👤 3 người ăn