



Cơm Hoàng Hậu

Nguyên Liệu

- 200 g Cơm Trắng
- 50 g Thịt Nạc Thăn
- 50 g Chả Lụa
- 100 g Tôm
- 1 cây Lạp Xưởng
- 50 g Đậu Bi (Đậu Hà Lan)
- 50 g Hạt Bắp
- 0.5 củ Cà Rốt
- 5 cây Đậu Cô Ve
- 1 Trứng Vịt
- 10 g Tỏi/Hành Băm
- 1 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 3 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 2 muỗng canh MAGGI Nước Tương

Nấu Ngay

- Thịt nạc thăn rửa sạch với nước, để ráo. Tôm rửa sạch bóc vỏ, đầu và đuôi tôm, dùng tăm tre rút chỉ đen. Đậu cove bỏ xơ và hai đầu, rửa sạch. Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch để ráo. Cắt hạt lựu thịt, tôm chả lụa, lạp xưởng, cà rốt, đậu cove. Ướp tôm và thịt với 1 muỗng dầu hào MAGGI sòng sánh, tiêu, và tỏi băm, trộn đều cho thấm gia vị. Trứng vịt đánh tan, tráng mỏng trên chảo với một ít dầu ăn, dùng dao nhọn rạch giữa miếng trứng thành 6 phần đều nhau.
- Làm nóng dầu trên chảo, phi tỏi cho thơm sau đó thêm tôm, thịt chả lụa, lạp xưởng, đậu cove, đậu bi, cà rốt và bắp vào xào chín tới rồi trút ra đĩa. Bạn lưu ý xào nhanh cho đến khi tôm chuyển sang màu cam và thịt săn lại là được, không nên xào quá lâu để khiến các nguyên liệu bị khô và mất nước.
- Cho thêm ít dầu vào chảo, cho cơm xào với 1 thìa nhỏ hạt nêm MAGGI và hành băm nhỏ, đảo chừng 5 phút thì cho hỗn hợp nhân đã xào chín vào, cho 2 muỗng dầu hào MAGGI và hành ngò vào đảo đều, tắt bếp.
- Xới cơm ra tô lớn sau đó úp ngược vào đĩa để tạo hình cho món ăn. Dùng trứng vịt tráng đều phủ lên cơm, lật những miếng trứng đã rạch ra bên ngoài thành hình bông hoa. Trang trí thêm với cà chua bi cho cơm thêm sinh động và nhiều màu sắc hơn. Cơm hoàng hậu dùng nóng cùng nước tương MAGGI và vài lát ớt cắt rất ngon và lạ miệng đấy!

dinh dưỡng

45 phút

Carbohydrate 56.18 g

2 người ăn

Năng lượng 534.33 kcal

Chất béo 20.42 g

Chất đạm 31.4 g