



## Bò Câu Xào Lăn

### Nguyên Liệu

- 500 g Bò Câu
- 1 Ớt Trái
- 5 g Tỏi
- 100 g Lạc Rang
- 0.5 muỗng cà phê Đường
- 1 gói Bột Cà Ri
- 1 gói Phồng Tôm
- 0.5 muỗng canh MAGGI Nước Mắm
- 1 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 50 g Sả Cây
- 0.5 muỗng cà phê Tiêu

### Nấu Ngay

- Bò câu làm sạch lông và ruột, rửa sạch với nước, để ráo rồi sau đó băm nhuyễn. Sả cây bóc bỏ phần vỏ già bên ngoài, rửa sạch sau đó băm nhuyễn với hành và tỏi. Rang chín đậu phộng rồi để nguội cho lớp vỏ dễ bóc hơn. Giã nhỏ đậu phộng chứ đừng giã nát bạn nhé. Bánh phồng tôm chiên rồi vớt ra cho ráo dầu.
- Làm nóng chảo rồi đun cho dầu sôi, bạn kiểm tra thấy đầu đĩa gỗ khi nhúng vào dầu có bong bóng nhỏ sủi lên thì cho hành, tỏi, sả băm nhuyễn vào xào cho thơm. Tiếp đến bạn cho thịt bò câu băm nhuyễn vào xào, thêm bột cà ri để món ăn thơm ngon đúng điệu.
- Đảo đều cho bột cà ri hòa quyện cùng thịt, nêm thêm dầu hào MAGGI, nước mắm MAGGI, tiêu, đường và điều chỉnh sao cho phù hợp với khẩu vị của bạn.
- Khi thịt đã chín tới, cho đậu phộng rang giã nhỏ vào rồi bày món ăn ra đĩa. Rắc rau ngổ và ớt trái đã rửa sạch thái nhỏ lên mặt món ăn cho thơm và đượm vị cay nồng. Bò câu xào lăn ăn kèm bánh phồng chiên hay bánh tráng nướng đều rất ngon. Thịt chim ra rành mềm béo, thơm lừng mùi hành, sả và cà ri, bùi bùi của đậu phộng, vừa ngon vừa dinh dưỡng.

dinh dưỡng

45 phút

Carbohydrate 52.81 g

3 người ăn

Năng lượng 777.06 kcal

Chất béo 43.03 g

Chất đạm 43.11 g