



## Cá Hồi Ngâm Tương

### Nguyên Liệu

- 400 g Cá hồi
- 200 ml Nước lọc
- 1 củ Hành Tây
- 1 Chanh Vàng
- 4 Ớt xanh, đỏ
- 50 ml Rượu Trắng
- 50 g Tiêu Sọ
- 20 g Tỏi
- 20 g Gừng
- 2 Bát Nước tương MAGGI

### Nấu Ngay

1. Cá hồi sau khi mua, bạn rửa sạch và rút hết xương, lóc bỏ phần da cá. Chuẩn bị một thau nước lọc, cho vào nước cốt chanh cùng muối ăn. Đảo nhẹ tay rồi để yên tầm 30 giây đến 1 phút. Sau đó rửa lại với nước sạch để loại bỏ hẳn mùi tanh của cá. Dùng khăn hay giấy ăn thấm khô cá, cắt thành từng miếng dài 3cm, dày khoảng 0,5cm là được. Miếng cá được cắt mỏng vừa phải sẽ thấm vị nhanh và đều hơn.
2. Hành tây lột vỏ, rửa sạch sau đó thái kiểu múi cau khoảng 1 - 1,5cm. Chẻ đôi ớt, bỏ hết các hạt cay bên trong rồi cắt thành những khoanh nhỏ. Chanh vàng rửa sạch, thái lát mỏng. Gừng và tỏi làm sạch vỏ, rửa qua rồi thái lát mỏng.
3. Các nguyên liệu ngâm đã chuẩn bị xong, tiếp đến sẽ là công đoạn chế biến nước tương ngâm cho món ăn. Bạn cho nước tương MAGGI, nước lọc, nửa củ hành tây, gừng, tỏi, tiêu sọ, đường, và rượu trắng vào nồi rồi khuấy đều. Bắc lên bếp và đun hỗn hợp trên lửa lớn đến khi sôi, sau đó rồi hạ lửa nhỏ, tiếp tục nấu liu riu thêm 15 phút nữa đến khi nước sệt sóng sánh, có màu nâu đẹp mắt. Tắt bếp, đổ nước tương ngâm qua rây để lọc lấy nước.
4. Chuẩn bị 1 chiếc khay, tô hoặc lọ lớn, xếp từng lớp cá hồi đã cắt mỏng vào bên trong, sau đó thêm vào nửa củ hành tây thái múi cau, ớt, và chanh vàng thái lát. Nhẹ nhàng đổ hỗn hợp nước tương vào ngâm cá khoảng 2 tiếng trong ngăn mát tủ lạnh. Bạn lưu ý phải để nước tương ngâm thật nguội rồi mới đổ vào để tránh nhiệt làm chín cá, mất ngon đó nha!
5. Cá hồi ngâm tương khoảng 2 tiếng là đã có thể dọn ra thưởng thức được rồi, nhưng nếu ngâm lâu hơn xíu thì món ăn sẽ đậm đà hơn nhiều. Miếng cá hồi ướp mỏng mềm, béo ngậy, thơm lừng vị nước tương MAGGI tan chảy trong khoang miệng. Rắc thêm một chút rong biển khô và mè rang thì chuẩn vị món mới thời thượng, cho

món nhà làm ngon như nhà hàng dành chiêu đãi cả gia đình rồi nhé!

dinh dưỡng

43 phút

Carbohydrate	20.23 g
Năng lượng	1809.74 kcal
Chất béo	1.33 g
Chất đạm	5.21 g

4 người ăn