



## Chả Hoa Mai

### Nguyên Liệu

- 3 Trứng Vịt
- 150 g Giò sống (mọc)
- 150 g Chả cá thác lát
- 1 củ Cà Rốt
- 15 g Tỏi
- 10 g Hành Lá
- 3 g Tiêu
- 30 g Dầu
- 1 muỗng canh Hạt nêm MAGGI gấp đôi thịt xương tủy
- 0.5 muỗng cà phê Muối
- 0.5 muỗng cà phê Đường
- 1 muỗng cà phê Bột Năng

### Nấu Ngay

1. Cà rốt bạn rửa sạch với nước, gọt bỏ vỏ và cắt sợi dài. Tiếp đến bạn bắc nồi nước lên bếp, chờ nước sôi, cho cà rốt vừa bào sợi vào trứng vừa chín tới thì vớt ra, để ráo. Tỏi bạn lột sạch vỏ và băm nhuyễn, bỏ vào 1 chén riêng. Hành lá cắt bỏ gốc, rửa sạch và cắt nhuyễn.
2. Đối với trứng vịt, bạn đập ra tô, thêm vào bột năng vô rồi dùng đũa đánh đều cho bột và trứng tan hết. Sau đó, bạn bắc chảo không dính lên bếp, làm nóng chảo và cho ít dầu vào. Khi dầu nóng già, bạn cho lượng trứng vừa đủ tráng đều chảo, chiên với lửa nhỏ cho vừa chín và cho ra đĩa. Cứ làm lần lượt đến khi hết phần trứng còn lại. Màu trứng vàng đều sẽ là nguyên liệu để làm cách hoa đẹp mắt cho món Chả Hoa Mai đấy!
3. Để chuẩn bị phần nhân cho món Chả Hoa Mai, bạn cho giò sống và chả cá thác lát cho vào cái tô, trộn đều với nhau rồi cho tỏi, hành và các gia vị: hạt nêm MAGGI, muối, đường vào. Tiếp tục dùng muỗng canh quét cho các nguyên liệu hòa trộn với nhau thì cho thêm 1 muỗng canh dầu ăn vào tiếp tục quét cho đến khi chả đều và kết dính với nhau. Lúc này, bạn trải đều miếng trứng đã chiên, quét chả đều mặt trứng rồi cho cà rốt vào và cuộn trứng lại nhiều vòng thành cuộn tròn.
4. Chuẩn bị 1 xừng hấp, cho nước vào xừng. Khi nước sôi cho cuộn Chả Hoa Mai vào hấp khoảng 5 phút với lửa lớn. Lúc này chả đã chín, bạn lấy ra để nguội cắt thành 6-8 khoanh nhỏ đều nhau. Vậy là món Chả Hoa Mai đã hoàn thành rồi đấy.
5. Bạn cho ra chả đĩa trang trí theo hình cánh hoa, ăn kèm nước tương MAGGI là ngon hết sảy. Vị béo của trứng kết hợp với chả dai dai, đậm đà sẽ thổi bùng vị giác cho bữa cơm gia đình hôm nay đấy. Nào, cùng MAGGI xắn tay vào bếp chế biến món ăn đẹp mắt, tròn vị này cho cả nhà ngay nhé

dinh dưỡng

🕒 70 phút

Carbohydrate

⊕ 4

Năng lượng

Chất béo

Chất đạm