



Rau củ kho mía

Nguyên Liệu

- 1 gói Xốt nền Maggi Kho mía
- 50 g Nấm rơm, gọt chân nấm sạch
- 50 g Bắp non, cắt đôi
- 100 g Củ cải trắng, cắt miếng 2-3 cm
- 100 g Cà rốt, cắt miếng 2-3cm
- 100 g Đậu que, cắt khúc 4-5 cm
- 100 g Khổ qua, cắt miếng 2-3 cm
- 10 ml Dầu Ăn
- 180 ml Nước ấm

Nấu Ngay

1. Ướp nấm rơm, bắp non, củ cải trắng, cà rốt với gói Xốt nền Maggi Kho mía 30 phút
2. Đun nóng dầu ăn, cho rau củ đã ướp vào, xào 5 phút cho thấm gia vị
3. Thêm đậu que, khổ qua, nước ấm vào. Kho lửa nhỏ đến khi nước sốt sệt lại là được

dinh dưỡng 45 phút

Carbohydrate 4

Năng lượng

Chất béo

Chất đạm