



CANH THỊT BA CHỈ

ĐẬU HŨ KIMCHI

BƯỚC 1: Sơ chế

Rửa sạch 250g thịt ba chỉ, thái mỏng vừa ăn, thái 300g đậu hũ thành khối vuông hoặc lát vừa ăn. Rửa sạch 3g hành lá rồi thái nhỏ.

BƯỚC 2: Chế biến

Xào thịt: Cho thịt ba chỉ vào nồi, đảo đều cho đến khi thịt săn lại. Nêm vào 3g thìa cà phê muối và 5g hạt nêm để thịt ngấm gia vị. Nếu thích đậm đà hơn, bạn có thể thêm 5ml nước mắm ở bước này.

Cho 250g kimchi kèm nước kimchi vào nồi xào chung với thịt trong khoảng 1-2 phút để hương vị hòa quyện. Đổ khoảng 500ml nước vào nồi (sao cho nước ngập mặt cái). Đậy vung và đun sôi. Khi nước sôi, cho đậu hũ đã thái vào và đun thêm khoảng 5 phút để đậu hũ ngấm vị chua cay của Kimchi.

BƯỚC 3: Trình bày

Trình bày món ăn ra tô/chén lớn, rắc phủ 1 chút hành lá lên bề mặt món ăn

CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: cjfoods.vn