



CƠM CHIÊN MANDU

PHÔ MAI KIMCHI

BƯỚC 1: Sơ chế

Thái nhỏ 80g kimchi, 50g thịt hộp và 20g tỏi tây, đối với thịt hộp thái hình hạt lựu

BƯỚC 2: Chế biến

Mandu: làm nóng chảo với 10ml dầu, chiên 3-5 miếng mandu sao cho vàng đều các mặt sau đó để ráo dầu

Topping: sử dụng chảo vừa chiên mandu, cho thêm 10ml dầu, phi thơm tỏi tây, sau đó cho thịt hộp vào đảo cùng. Sau khi thịt hộp cháy đều, xào cùng với kimchi cho đến khi kimchi săn lại

Chiên cơm: Cho 200 g cơm vào chảo, thêm 15g tương ớt Gochujang và nước tương. Đảo đều tay để cơm thấm gia vị. Dàn đều cơm ra chảo, rắc 50g phô mai mozzarella lên trên, xếp Mandu đã chiên vào. Đậy nắp chảo khoảng 1 - 2 phút ở lửa nhỏ cho phô mai tan chảy hoàn toàn.

BƯỚC 3: Trình bày

Dưới thêm 5ml dầu mè lên món ăn để tăng độ thơm, trình bày ra đĩa.

CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: cjfoods.vn