



CƠM GÀ XÀO XỐT HÀN QUỐC

BƯỚC 1: Sơ chế

300g thịt gà: Rửa sạch, để ráo, cắt miếng vuông khoảng 2-3cm.

Rau củ: 50g cà rốt gọt vỏ, thái sợi. 100g khoai tây gọt vỏ, cắt khối vuông nhỏ (cắt nhỏ giúp khoai chín cùng lúc với gà). 200g bông cải xanh cắt miếng, ngâm nước muối loãng rồi rửa sạch.

Ướp gà: Cho gà, cà rốt và khoai tây vào bát lớn. Đổ 150g sốt Bulgogi vào, trộn đều và để thấm trong khoảng 5-10 phút (nếu vội có thể xào ngay vì sốt này rất đậm đà).

BƯỚC 2: Chế biến

Xào gà: Bắc chảo lên bếp, cho 15ml dầu ăn vào. Khi dầu nóng, cho hỗn hợp gà đã ướp vào xào ở lửa vừa cho đến khi thịt gà săn lại.

Khoai: Thêm một chút nước lọc, đậy nắp chảo lại trong khoảng 3-5 phút để hơi nước giúp khoai tây chín mềm. Khi khoai đã mềm, cho bông cải xanh vào đảo cùng. Đảo nhanh tay trong khoảng 2 phút để bông cải vừa chín tới, giữ được màu

xanh tươi và độ giòn. (Nếu muốn ăn bông cải mềm hơn, bạn có thể chần sơ bông cải với nước sôi trước khi cho vào xào).

BƯỚC 3: Trình bày

Múc phần gà xào cay, khoai tây và cà rốt. Xếp bông cải xanh lên trên hoặc bên cạnh để tạo điểm nhấn màu sắc đẹp mắt. Thường thức kèm với cơm trắng

CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: cjfoods.vn