



Gà Xào Sốt Teriyaki



Nguyên liệu:

- 2 – 3 miếng ức gà
- ½ chén nước tương ít muối
- ½ muỗng cafe gừng khô xay
- 1 tép tỏi băm nhuyễn hoặc ½ muỗng cafe bột tỏi
- ½ cốc nước
- 2 muỗng canh đường
- 1 củ hành tây lớn xắt nhỏ
- 1 – 2 trái ớt chuông xanh xắt nhỏ
- 1 chén nấm xắt lát
- 2 muỗng canh bột bắp
- 2 muỗng canh nước
- Cơm nấu chín

Xem hướng dẫn ở mặt sau.

Gà Xào Sốt Teriyaki tiếp theo

Hướng dẫn:

1. Cắt ức gà thành miếng nhỏ cỡ 1 inch.
2. Cho nước tương, gừng, tỏi, ½ cốc nước và đường vào chén.
3. Cho thịt gà vào và ướp trong 30 – 60 phút.
4. Trên lửa vừa đến lớn, xào gà với nước hoặc nước dùng cho đến khi chín.
5. Lấy ra khỏi chảo và để ẩm.
6. Cho rau vào chảo và xào đến khi rau giòn và mềm.
7. Cho gà vào chảo. Pha bột bắp với nước rồi cho vào chảo, nấu cho đến khi hỗn hợp sệt lại.
8. Dùng với cơm nóng.

Cùng thưởng thức món ăn ngon miệng, bổ dưỡng này nhé!

Truy cập marc.org/kcfresh để xem thông tin và công thức nấu ăn.

