



## Miến Gà

### Nguyên Liệu

- 200 g Miến Dong
- 400 g Thịt Gà
- 50 g Hành Ngò
- 1 lít Nước lọc
- 2 muỗng canh Nước gia vị cô đặc MAGGI

### Nấu Ngay

1. Sau khi mua thịt gà về bạn rửa sạch với một chút muối để loại bỏ tạp chất và khử bớt mùi tanh. Hành, ngò rửa sạch thái nhỏ. Miến dong trung sơ qua với nước sôi khoảng 1 phút rồi vớt ra cho ráo nước.
2. Luộc thịt gà cùng với nước trong khoảng 20 phút. Khi nước sôi lăn tăn bạn chú ý hạ lửa nhỏ và vớt bọt để nước dùng được trong hơn. Sau đó nêm thêm nước gia vị cô đặc MAGGI cho món canh ngon, ngọt vị hài hòa. Sự kết hợp của 3 nguyên liệu vàng trong 1 gồm: nước cốt thịt, nước mắm, hành và tiêu trong nước gia vị cô đặc MAGGI sẽ giúp món ăn ngon trọn vị. Đây cũng là bí quyết ăn uống khỏe mạnh đó bạn ơi!
3. Sau khi thịt gà chín, vớt ra và chặt thành miếng vừa ăn. Với những chị em đang trong chế độ ăn kiêng thì có thể loại bỏ phần da gà để tránh ăn nhiều chất béo nhé.
4. Để hoàn thiện món Miến Gà thơm ngon, đẹp mắt, bạn cho vào tô miến đã trung trước đó, đặt thịt gà lên trên và rắc thêm hành, ngò thái nhỏ rồi chan thêm nước dùng. Miến dong hòa quyện với nước dùng ngọt thanh, đậm đà kết hợp với thịt gà vàng ươm, dai giòn cực kích thích vị giác đó nha. Đây không chỉ là món ngon mỗi ngày dễ làm mà còn là món ăn rất tốt cho sức khỏe. Nếu bạn chưa biết ăn sáng món gì hôm nay thì thử ngay món Miến Gà này nhé!

dinh dưỡng

Carbohydrate

Năng lượng

Chất béo

Chất đạm

4