

Nguyên liệu

- Rau dền cơm 1 bó
- Măng tía 1 bó
- Mướp 1 trái
- Đậu bắp 4 trái
- Đậu cá khô 200 gr
- Tôm khô 200 gr
- Nước 1,2 lít
- Hạt nêm MAGGI Vò Măng Tây, tiêu xay, hành lá

Cách chế biến

Chuẩn bị: Rửa sạch nguyên liệu trước khi xào nấu.

- Các loại rau: Rửa sạch, bỏ phần già.
- Mướp: Bào vò, xào mìng xéo vò ăn.
- Đậu bắp: Bò đậu và củng, xào xéo mìng.
- Cá khô: Rửa sạch, luộc cá dền gòn mìng, bỏ nước luộc nấu cá khô quá nhiu mìng, nhứt là khi cá khô đã cũ, rửa lại.
- Tôm khô: Rửa sạch.

Chế biến

- Nấu nước + cá khô + tôm khô dền mìng, vớt bỏ. Sau đó, cho tiếp các loại rau + mướp vào, nấu sôi trỏ lại + đậu bắp, khi thòc phò chín đậu là dền c, nêm 1 muỗng vùn hạt nêm MAGGI, nếm vò ăn.

- Múc canh vào tô, rắc tiêu xay lên.

MAGGI Việt Nam