

## 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 đén gòn mì, bỏ nước luộc nấu cá khô quá nhiu mì, nhứt là khi cá khô đã cũ, rửa lòi.
- Tôm khô: Rửa sạch.

## Chế biến

- Nấu nước + cá khô + tôm khô đén mì, vớt bỏ. Sau đó, cho tiếp các loại rau + mướp vào, nấu sôi tròi lòi + đậu bắp, khi thòc phò chín đò là đò c, nêm 1 muỗng vùn hạt nêm MAGGI, nêm vò ăn.

- Múc canh vào tô, rắc tiêu xay lên.

MAGGI Việt Nam