



Simple & Authentic!®

CỐT BÒ KHO

Sử dụng cốt bò kho **Quốc Việt Foods**

Nấu nước dùng: (5-6 tô)

- Ướp thịt bò, hành tỏi với Cốt Bò Kho
- Phi thơm sả cây đập dập, 1 củ hành tây cho vào nồi
- Cho nước, thịt, và cà rốt vào nồi nấu cho đến khi mềm
- Cho 50G Cốt Bò Kho vào nước sôi lăn tăn và vớt bọt. (Lửa nhỏ liu riu)
- Nêm, nêm lại cho vừa ăn (có thể thêm muối/đường tùy khẩu vị hoặc vùng miền)

Nguyên liệu ăn kèm:

- Thịt nạm sắt vuông to hoặc bò vụn
- Bún hủ tiếu(01 tô =150gr – 200gr)
- Hoặc bánh mì

Rau nêm:

- Hành tây xắt lát.
- Hành lá xắt nhuyễn.

Rau ăn kèm:

- Ngò gai
- Giá.

Bảo quản:

Nơi thoáng mát hoặc tủ lạnh ngăn mát đều được.

