



# Mì Suki Suki Hương Vị Udon Nhật Bản Trộn Ưc Gà

🕒 Thời gian chuẩn bị: 3 phút

📊 Độ khó: Cơ bản

☆☆☆☆☆ (0)

## Cách thực hiện

### 1. Chuẩn bị nguyên liệu:

- Rửa sạch rau sống và để ráo nước.
- Nếu sử dụng gà, luộc gà và xé nhỏ. Đối với tôm, luộc chín và bóc vỏ.

### 2. Chiên mì:

- Đun nóng dầu trong chảo.
- Đặt mì vào chảo và chiên cho đến khi mì trở nên giòn và vàng.
- Lưu ý, mì sẽ nở ra nhanh chóng khi chiên. Đặt mì giòn lên giấy thấm dầu để loại bỏ dầu dư thừa.

## Nguyên liệu:

- Mì khô (có thể sử dụng mì ramen hoặc mì ý khô) – 200g
- Dầu để chiên
- Rau sống (sà lách, cà rốt, cà chua bi, dưa leo...) – theo ý muốn
- Gà hoặc tôm – 200g (tùy chọn)
- Sốt salad
- Hạt giống mè, hướng dương hoặc hạt dẻ cười để trang trí
- Gia vị: muối, hạt tiêu, tỏi băm...

## Cách dùng

- Rắc thính và vắt mì Lẩu Thái bóp vụn lên trên salad và thưởng thức.

*Chất béo: từ gói dầu sate trong sản phẩm và dầu ăn trong quá trình chế biến*