

Bò Né

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Orta

~312 kcal

Açılış 17/10

Bò né, marine dana etini yumurta ve domatesle birlikte döküm tavada servis eden, Vietnam kahvaltılarında ekmek eşliğinde yenilen sıcak bir tabaktır.

Malzemeler

- 300 gr Dana bonfile
- 3 adet Yumurta
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 adet Baget ekmeği

Yapılışı

1. Eti soya sosuyla marine edip 15 dakika dinlendirin.
2. Döküm tavada eti mühürleyip domatesleri ekleyin.
3. Yumurtaları kırıp bò néyi baget ekmeğiyle sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti tavaya almadan 15 dakika önce marineye yatırarak pişirme süresinde daha dolgun tat verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında baget ekmeğiyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Soya

Gluten