

Bí quyết nướng gà bằng nồi cơm điện ngon

Với chiếc nồi cơm điện bạn nghĩ nó chỉ có thể nấu cơm nhưng nay bạn có thể nướng gà ngon, đơn giản.

Nguyên liệu:

- 2 đùi gà to - khoảng 500g;
- 3 cọng hành lá;
- 6 củ hành khô;
- 1 nhánh gừng to, băm vụn;
- > - 2 thìa cà phê bột ngũ vị;
- 2 thìa canh nước tương;
- 2 thìa canh mật ong;
- 1 thìa cà phê muối;
- 2 thìa canh dầu ăn;
- 2 thìa cà phê dầu mè.

Thực hiện:

- Trộn đều nước tương, mật ong và muối, nếm thử xem đã vừa khẩu vị của bạn chưa. Nếu chưa vừa bạn gia giảm thêm cho vừa rồi cho dầu mè, bột ngũ vị và gừng băm vào, trộn đều.
- Ướp gà với hỗn hợp nước ướp trên trong ít nhất 30 phút.
- =Trong khi ướp gà, bạn xắt hành khô thành các lát mỏng, hành lá xắt nhỏ.
- Sau khi ướp với nước tương, dùng dao rạch vài đường phía trên bề mặt đùi gà rồi rắc hành lá và hành khô lên mặt trong của đùi gà, dùng đũa nhét hành vào khe xương để gà đượm mùi thơm của hành hơn.
- Láng đáy nồi cơm điện với 2 thìa canh dầu ăn rồi rải nốt chỗ hành khô, hành hoa còn lại đều khắp đáy nồi. Nếu có nhiều hơn bạn có thể rải kín đáy nồi nhé!
- Cho 2 đùi gà vào nồi cơm điện, mặt có da úp xuống dưới, rưới đều chỗ nước ướp gà còn lại lên trên. Đặt nắp nồi cơm điện và bật nút Cook như khi bạn nấu cơm bình thường. Sau khoảng 20 phút nồi cơm điện sẽ tự bật lên nút Keep warm, bạn để khoảng 10 - 15 phút nữa là được.
- Với món này, tốt nhất bạn nên dùng nồi cơm điện loại chống dính tốt

để khi lấy gà ra được dễ dàng hơn, da gà không bị dính vào đáy nồi.
- Gà nướng bằng nồi cơm điện thơm ngon chẳng kém gì gà nướng bằng lò nướng đâu nhé!
- Nếu có một công thức ướp gà nướng nào khác, bạn cũng có thể thử nghiệm với cùng cách nướng này xem sao.
Chúc cả nhà một bữa tối thật vui và ngon miệng nhé!
