

# 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. İnce et dilimlerini soya sosu, sarımsak ve yağla 15 dakika marine edin.
2. Döküm tavayı yüksek ateşte 2 dakika ısıtın, suyunu salmadan mühürlensin.
3. Eti tavada 2 dakika mühürleyip domates dilimlerini ekleyin.
4. Yumurtayı tavaya kırın, 3 dakika beyaz tutana kadar pişirin.
5. Bò néyi baget ekmeği ve salatalıklarla tavada sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti tavaya almadan 15 dakika önce marineye yatırmak pişirme süresinde daha dolgun tat verir. Et ince dilimliyse 15 dakika yeterlidir; daha kalınsa süreyi 30 dakikaya çıkarabilirsiniz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında baget ekmeğiyle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Soya

Gluten