**CANH HẸ NẤU TRỨNG**

**Nguyên liệu**

50g lá hẹ

1 quả trứng

2 quả cà chua

Gia vị: Hạt nêm, muối, bột ngọt, dầu ăn, tiêu xay

**Bước 1 Sơ chế nguyên liệu**

**Hẹ rửa sạch và xắt nhỏ. Cà chua rửa và cắt múi cau.** Đập trứng vào bát và khuấy cho tan đều.

Cho 1 thìa cà phê dầu ăn vào nồi đun nóng, sau đó cho cà chua vào xào mềm, bạn có thể cho thêm một ít nước và đậy nắp vung cho cà chua nhanh mềm.

**Bước 2 Nấu canh**

Thêm 400ml nước vào đun sôi. Nêm nếm thêm **½ thìa cà phê muối, 1 thìa cà phê hạt nêm, ½ thìa cà phê bột ngọt** vào nồi canh. Tiếp đó đổ từ từ trứng đã đánh tan vào nồi rồi dùng đũa khuấy theo một chiều cho trứng tan ra.

*Nấu canh*

**Bước 3 Thành phẩm**

Khi nồi canh sôi trở lại thì bạn cho hẹ thái nhỏ vào đun sôi rồi tắt bếp là xong. Múc ra tô và thưởng thức.

Canh trứng tươi béo bùi thơm. Mùi thơm nức mùi của hẹ quyện cùng trứng, phù hợp tuyệt vời với những ngày bận rộn.

