



## 7 Ways to Use Stovetop Cabbage

1. Toss stovetop cabbage with black beans, juice of 1 lime, and cilantro. Use as a burrito filling..
2. Mix in chopped mushrooms and garlic, and cook for 5 more minutes. Toss with pasta of your choice.
3. Mix in browned ground turkey and tomato sauce and enjoy over pasta.
4. Fold stovetop cabbage into scrambled eggs.
5. Add 2 teaspoons soy sauce and stir in 3 cups cooked rice and chopped green onion.
6. Add 2 tablespoons flour into the pot with melted butter and stir until flour becomes a thick paste. Slowly add 1 cup milk and stir constantly until the liquid thickens and there are no lumps. Add stovetop cabbage, 1 cup of shredded cheese and spiral noodles.
7. Add 1 teaspoon curry powder, 1 can of diced canned tomatoes, and 1 can of rinsed and drained chickpeas. Simmer 10 minutes until the sauce thickens and enjoy.



### Stovetop Cabbage:

Heat 2 tablespoons oil in a stock pot and cook cabbage 25-30 minutes until it is completely cooked down. Season with salt and pepper.



### Cutting Cabbage:

Cut head of cabbage in half. Cut each halves in half again. Place on a diagonal, cut away the core, then thinly slice. Repeat with remaining wedges

## 7 cách chế biến món bắp cải hầm

1. Cho đun đến, nước cốt 1 quả chanh và rau mùi ta vào bắp cải hầm. Dùng để nhồi vào bánh burrito.
2. Trộn với nấm thái nhỏ và tỏi, rồi nấu thêm 5 phút nữa. Cho vào loại mì pasta tùy thích.
3. Trộn với thịt gà tây xay nấu chín vàng và sốt cà chua, sau đó cho lên mì pasta và thưởng thức.
4. Cho bắp cải hầm vào trứng bác.
5. Thêm 2 thìa cà phê nước tương và trộn với 3 cốc cơm và hành lá thái nhỏ.
6. Thêm 2 thìa canh bột vào xoong cùng bơ đun chảy và khuấy cho tới khi bột sánh đặc. Từ từ thêm 1 cốc sữa và khuấy liên tục cho tới khi chất lỏng đặc lại và không còn vón cục. Cho vào bắp cải hầm, 1 cốc phô mai bào và mì nui xoắn.
7. Thêm 1 thìa cà phê bột cà ri, 1 lon cà chua thái hạt lựu đóng hộp và 1 lon đậu gà đã rửa và sấy khô. Đun liu riu trong 10 phút cho tới khi nước sốt đặc lại và thưởng thức.



### Bắp cải hầm:

Đun nóng 2 thìa canh dầu ăn trong 1 chiếc nồi hầm và nấu bắp cải trong 25-30 phút cho tới khi chín như hoàn toàn. Thêm muối và tiêu vừa ăn.



### Cắt bắp cải:

Bỏ bắp cải làm đôi. Cắt tiếp mỗi nửa làm đôi. Đặt chéo góc, cắt bỏ phần lõi rồi thái mỏng. Lặp lại với các phần còn lại.