

Bún Mộc

Đầu bếp Mỹ Vân đóng góp

Vật Liệu (cho 20 phần ăn):

- Xương heo ống
- 3-5 lbs sườn non, cắt nhỏ
- 4 lbs giò sống
- 2 cây chả lụa
- 1 lb chả quế
- 2 cây giò bì
- 1 gói bún tàu nhỏ
- 1 ít nấm mộc nhĩ đã cắt nhỏ
- Hành phi
- Hành lá, ngò, rau kinh giới, rau tía tô, giá và rau muống chẻ
- Ớt xay trong lọ
- 4-5 gói bún

Chuẩn Bị:

Nấu 1 nồi nước sôi với muối, cho xương heo và sườn non vào nấu cho ra hết bọt dơ, đổ nước đi, rửa sạch xương

Bún tàu và mộc nhĩ ngâm mềm, cắt nhỏ, để ráo nước. Hành ngò cắt nhỏ. Phi hành ta. Cắt mỏng chả quế, chả lụa.

Lấy 2 lbs giò sống trộn chung với bún tàu và mộc nhĩ, nêm 1 chút nước mắm, bột ngọt và tiêu. Viên tròn thành từng viên lớn hơn viên bò viên một chút.

2lbs giò sống còn lại viên nhỏ bằng bò viên, đem chiên vàng.



Học xong thực hành nấu liền

Cách Làm:

Cho xương heo và sườn non, chút muối, bột ngọt vào nồi nước lớn hầm khoảng 2,3 tiếng đồng hồ cho ra hết nước ngọt. Nhớ vớt bọt thường xuyên và đừng đậy nắp.

Cho giò sống đã viên tròn và giò chiên vàng vào nồi. Nêm lại nồi súp cho vừa ăn, cho hành phi vào luôn.

Xào ớt: lấy chảo dầu, phi 1 chút hành ta, sau đó bỏ ớt xay trong lọ vào xào lên, rồi cho 1 chút nước mắm vào.

Luộc bún.

Trình Bày:

Cho bún vào tô, thêm sườn non, giò chiên, giò hấp, chả quế, chả lụa cắt mỏng, cho hành ngò hành phi lên trên. Đổ nước súp thật nóng vào và cho thêm chút ớt xào, rất tiêu lên.



Phương Khanh (Junior) - Maitlyn (Daisy)