

# TÀU HỦ KY DA GIÒN SỐT NẤM ĐÔNG CÔ CẢI LÀN

*Chân Thiện Mỹ*

## **Vật liệu:**

- 4 miếng tàu hủ ky tươi đông lạnh (xà đá, rửa sạch, vắt ráo nước)
- 12 nấm đông cô tươi (cắt chân nấm, rửa sạch)
- 1 bó cải làn (để nguyên cọng, rửa sạch, bào cái vờ bên ngoài)
- 1 muỗng cà phê bột nêm
- 1 muỗng canh dầu hào chay
- 2 muỗng cà phê bột bình tinh (wheat starch)
- 1 chút tiêu
- 1 chút đường
- 1 củ gừng tươi, gọt vỏ thái mỏng
- 1 muỗng cà phê dầu mè

## **Cách làm:**

Bắc nước sôi cho một chút baking soda, chút muối, trụng sơ cải làn khoảng chừng 2 phút, vớt cải cho vào thau nước đá lạnh cho cải được giòn; vắt cải nhẹ tay cho ráo nước, xếp cải vào đĩa bàn.

Dùng dao xẻ trên mặt nấm đông cô hai đường chéo, bắc chảo cho chút dầu bỏ vài lát gừng, chờ khi dầu bốc mùi thơm thì cho nấm vô xào, nêm bột nêm, chút đường, dầu hào, chờ 5 phút thì hòa tan bột với ½ cup nước lạnh đổ vào nấm, thấy nước sốt hơi sệt là được; chế muỗng dầu mè trộn đều, xếp nấm đông cô vô trong đĩa cải làn, chừa nước sốt lại, vặn lửa nhỏ.

Tàu hủ ky trái theo chiều dài, rắc một chút bột nêm lên trên rồi cuộn tròn theo hình, bắc cái nồi nhỏ cho dầu vào, chiên tàu hủ ky vàng đem ra ra thớt có lót giấy cho rút hết dầu trong tàu hủ ky, lấy dao chặt làm đôi xếp tàu hủ ky chính giữa nấm đông cô. Sau cùng chế nước sốt lên cải làn, nấm và tàu hủ ky, rắc lên một chút tiêu, ngò. Món này ăn nóng mới ngon.

