

# CHÁO VÀ GỎI NẤM CHAY

Kim



Nấm oyster rửa sạch bằng nước lạnh, vắt bớt nước.

Bắp cải và carrot bào hoặc thái nhỏ, rửa lại bằng nước lạnh để ráo.

Rau răm cắt nhỏ.

## **Nước lèo:**

Rau củ hầm khoảng 1 tiếng, vớt củ ra bỏ, lấy phần nước lèo để nấu cháo

1 cup gạo và 1/4 cup nếp, vo sơ để ráo.

Bắc chảo cho tí dầu vào chảo, bỏ gạo và nếp vô rang cho vàng đều, đổ tất cả vào nồi nước lèo, nấu lửa riu riu.

Lại bắc chảo lên bếp cho muỗng canh dầu ăn, cho boarô và gừng thái sợi vào đảo đều cho thơm, cho nấm đã rửa sạch vào trộn đều, cho 1/2 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê đường cát, 1 muỗng cà phê

bột nêm chay, cho xíu nước mắt chay vào, nếu không có nước mắt chay thì cho tí nước tương cũng được. Đảo đều cho nêm thấm gia vị, nêm chín tắt lửa.

Cho một nửa nêm vào cháo, và một nửa để trộn gói.

Cho một tí muối và đường cát vào nồi cháo, cho gừng thái sợi vào, nêm nêm cho vừa ăn.

#### **Nước mắt chay trộn gói:**

3-4 muỗng cà phê đường cát, cho 2 muỗng nước mắt chay vào, 1 muỗng cà phê ớt băm, 2 muỗng chanh, trộn đều cho đường tan, nêm có vị chua chua ngọt ngọt là được, cho 1 muỗng cà phê gừng băm nhuyễn vào chén nước mắt.

Múc gói ra đĩa cho rau răm, đậu phộng vào, trộn đều, cho nêm đã xào lên trên mặt gói.

Múc cháo ra tô, cho hành ngò, 1 tí gừng thái sợi, tiêu lên trên tô cháo. Khi ăn mới chan nước mắt vào gói. Gắp gói cho vào tô cháo, múc cháo có gói đi kèm ăn rất ngon.

Chúc các bạn ngon miệng!

**Kim**