

Chả cá thì là

Chơn Nghiêm (Chay Tịnh Quán)





bên trái là chả cá chiên bằng chảo - bên phải là chả nướng lò



- 1 gói chả cá chay
- 1 nắm thì là tươi cắt khúc ngắn
- bột nêm (tí thôi, vì gói này đã vừa đủ mặn)
- tiêu sọ trắng giã sơ
- ít mật đường Đại Hàn
- cà rốt xắt hạt lựu
- 2 tsp bột dai (vital wheat starch)

Cho tất cả vào 1 cái thau, nhồi kỹ vài phút cho chả cá dai; dích một miếng nhỏ cho vào microwave nấu 20 giây, ăn thử xem vừa miệng hay cần thêm bớt gì tùy thích. Vo thành miếng vừa ăn, đem hấp 10 phút, xong đem ra chiên chảo hay để lò nướng bake ở lửa lớn 450°F trong vòng 5-10 phút hay cho tới khi vàng mặt miếng chả.

Chiên chảo chả thơm hơn là nướng lò và nhanh hơn.