



---

## CANH MANDU KIMCHI

### BƯỚC 1: Sơ chế

Cắt 15g hành baro ra thành từng lát nhỏ. Cho nước lọc vào nồi cùng với 150g kim chi và một chút nước kimchi để tạo màu và vị chua. Đun sôi hỗn hợp này.

### BƯỚC 2: Chế biến

Khi nước đã sôi mạnh, nhẹ nhàng thả 5 miếng mandu vào nồi. Tiếp tục đun cho đến khi Mandu chín tới (thường mất khoảng 3 - 5 phút).

Đập một quả trứng gà vào nồi canh. Bạn có thể để nguyên quả để ăn trứng chín hoặc khuấy nhẹ để trứng tan ra tạo vân mây cho nước canh đẹp mắt hơn.

Thêm hành baro thái lát vào và nêm nếm hỗn hợp gia vị gồm 5g đường, 4g ớt bột, 10ml nước mắm cho vừa miệng trước khi tắt bếp

### BƯỚC 3: Trình bày

Cho canh mandu ra tô và thưởng thức

---

---

**CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM**

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: [cjfoods.vn](http://cjfoods.vn)