



---

## SÚP MANDU KIMCHI

### BƯỚC 1: Sơ chế

150g kimchi cắt khúc nhỏ vừa ăn. 100g nấm kim châm cắt bỏ gốc, rửa sạch, xé sợi. 100g cải thìa cắt gốc, rửa sạch, chia làm các bẹ vừa. 15g hành lá thái nhỏ, phần đầu hành để riêng.

### BƯỚC 2: Chế biến

Cho 15ml dầu ăn vào phi thơm phần đầu hành., sau đó cho 150g kimchi vào xào sơ cho săn và dậy mùi.

Đổ 800ml nước lọc vào nồi, nêm nếm gia vị gồm: 30g tương cà, 10g bột canh, 10g hạt nêm, 15g đường, khuấy đều và đun sôi.

Khi nước sôi sùng sục, thả bánh xếp mandu tôm và nấm kim châm vào nấu khoảng 5-7 phút cho đến khi bánh chín, vớt trong lại. Cuối cùng, cho cải thìa vào đun sôi thêm 1-2 phút để rau chín tới rồi tắt bếp.

### BƯỚC 3: Trình bày

Múc súp ra tô lớn, gấp bánh xếp, nấm và rau lên trên cho đẹp mắt. Rắc 15g hành lá thái nhỏ và một chút hạt tiêu lên bề mặt để tăng hương vị. Thưởng thức ngay khi còn nóng hổi.

---

---

**CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM**

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

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