



MANDU HẢI SẢN

XỐT TƯƠNG ĐEN

BƯỚC 1: Sơ chế

Băm nhuyễn 20g hành tím, 15g tỏi và 5g ớt. Pha sẵn hỗn hợp gia vị sốt (45ml nước tương, 30ml dầu hào, 30g tương ớt, 30g đường, 30g nước cốt chanh, 45ml dầu mè) cùng 100ml nước lọc trong một chiếc bát, khuấy tan đường.

BƯỚC 2: Chế biến

Xếp 10 chiếc mandu hải sản vào xửng, hấp cách thủy trong khoảng 10-15 phút cho bánh chín mềm. Gắp ra để riêng.

Làm nóng chảo với 15ml dầu ăn, cho hành, tỏi, ớt băm vào phi thật thơm. Sau đó đổ bát hỗn hợp sốt đã pha vào chảo, đun sôi lăn tăn. Đổ từ từ chén nước bột bắp vào chảo, vừa đổ vừa khuấy đều tay đến khi sốt đạt độ sánh sệt như ý thì tắt bếp.

BƯỚC 3: Trình bày

Xếp bánh mandu đã hấp chín vào đĩa. Rưới trực tiếp hỗn hợp sốt tương đen óng ả lên bề mặt bánh. Rắc thêm 5g hành lá thái nhỏ lên trên cùng.

CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: cjfoods.vn