



CÁ OM KIMCHI

BƯỚC 1: Sơ chế

Cá: Rửa sạch. Đun sôi nước và dội qua cá 2-3 lần để khử mùi tanh và làm sạch nhớt, sau đó để ráo.

Rau củ: 300g cà chua rửa sạch, cắt múi cau. 100g hành tây bóc vỏ, thái lát mỏng. 50g hành lá và 50g thì là rửa sạch, cắt khúc khoảng 3-4cm.

BƯỚC 2: Chế biến

Bắc nồi lên bếp, cho 10ml dầu ăn vào xào thơm hành tây và cà chua cho đến khi chín mềm. Cho gói kimchi cải thảo vào xào chung để hương vị kimchi thấm đều.

Đổ khoảng 500ml nước vào nồi, đun cho đến khi nước sôi bùng lên. Thêm 15g hạt nêm, 10ml nước mắm và 5g đường vào nước dùng.

Thả cá vào nồi, đậy nắp và om ở lửa vừa trong khoảng 15-20 phút cho cá chín đều và thấm vị chua cay từ kimchi.

BƯỚC 3: Trình bày

Khi cá đã chín, cho 50g hành lá và 50g thì là cắt khúc lên trên bề mặt.
Múc ra bát hoặc để nguyên trong nồi lẩu, dùng kèm với 200g bún tươi hoặc cơm trắng.

CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: cjfoods.vn