



BÚN CHẢ NEM RÁN

BƯỚC 1: Sơ chế

Thịt: Trộn 300g thịt nạc vai xay, 50g mỡ gáy với 30ml nước cốt hành sả, 20ml nước mắm, 10ml dầu hào, 10ml mật ong và tiêu. Để thịt trong ngăn mát tủ lạnh ít nhất 45 phút để ngấm gia vị.

Đồ chua: 100g đu đủ và cà rốt gọt vỏ, thái lát mỏng, bóp với chút muối rồi rửa sạch. Ngâm với hỗn hợp 30g đường, 20ml giấm cho thấm.

BƯỚC 2: Chế biến

Chả viên: Lấy thịt đã ướp ra, nặn thành các viên tròn dẹt vừa ăn. Xếp vào nồi chiên không dầu, nướng ở nhiệt độ 180°C trong khoảng 10-15 phút, sau đó lật mặt nướng thêm 5 phút cho đến khi vàng đều hai mặt.

Nem rán: Đun nóng dầu, cho 1 gói nem vào rán ngập dầu ở lửa vừa cho đến khi lớp vỏ vàng giòn rụm.

Hòa tan 200ml nước lọc, 30g đường, 30ml nước mắm và 20ml giấm theo tỷ lệ (có thể điều chỉnh theo khẩu vị). Đun nóng nhẹ nước chấm để khi ăn chả luôn nóng hổi. Thêm 10g tỏi và ớt băm vào sau cùng.

BƯỚC 3: Trình bày

Cắt nem rán thành từng đoạn vừa ăn.

Cho chả viên và đồ chua vào bát nước chấm.

Bày bún và rau sống ra đĩa riêng. Khi ăn, nhúng bún và rau vào bát nước chấm kèm chả.

CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: cjfoods.vn