



---

## SÚP TOMYUM MANDU

### BƯỚC 1: Sơ chế

200g tôm rửa sạch, bóc vỏ bỏ chỉ lưng nhưng giữ lại đầu và đuôi tôm để nấu nước dùng cho ngọt. 150g mực ống làm sạch, khía vảy rồng và cắt miếng vừa ăn. 30g gà cây đập dập cắt khúc, 50g riềng và 30g hành tím thái lát mỏng. 100g nấm rơm ngâm muối rửa sạch, 50g củi dứa non cắt miếng dài vừa phải. 10g lá chanh vò nhẹ cho thơm.

### BƯỚC 2: Chế biến

Đầu tiên, cho vỏ tôm, đầu tôm cùng 30g sả, riềng, 20g hành tím, 5g rễ ngò và 5g lá chanh vào nồi xào sơ cho thơm rồi thêm 500ml nước lọc vào hầm lấy nước dùng. Sau khoảng 15 phút, lọc bỏ bã, chỉ lấy phần nước trong. Tiếp theo, đổ 500ml nước dứa tươi vào nồi nước dùng đã lọc, đun sôi trở lại. Nêm vào nồi các gia vị gồm 30ml nước mắm, 20g đường, 15g hạt nêm, 10g bột ngọt và sốt sa tế 40g tomyum, khuấy đều cho tan. Khi nước dùng sôi già, lần lượt cho 250g bánh xếp mandu, tôm, mực, nấm rơm và củi dứa vào. Nấu trong khoảng 5-7 phút cho đến khi bánh xếp nổi lên và hải sản chín đều. Tắt bếp và cho 10ml nước cốt chanh vào sau cùng để giữ vị chua thanh, không bị đắng.

---

### BƯỚC 3: Trình bày

Múc bánh xếp và hải sản ra bát tô, rưới nước dùng nóng hổi lên trên. Trang trí thêm 5g lá ngò rí, 5g ngò gai thái nhỏ và vài lát ớt đỏ để món ăn thêm bắt mắt và dậy mùi thơm đặc trưng của tomyum.

**CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM**

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

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