

CANH MĂNG CHUA NẤU THÌ LÀ



Đây là món ăn thuần Bắc, người Bắc gọi là nấu riêu. Rau thì-là nêm vô canh rất ngon và thơm.

Cách làm:

Măng chua cắt, bào hoặc tước mỏng, luộc sôi 5-7 phút cho bớt chua và đắng.

Cà chua cắt nhỏ. Xào cà chua và măng, nêm bột nêm chay từ từ và xào lâu một chút cho gia vị thấm vào măng. Nếu có nấu với cá chay thì cũng xào cùng luôn.

Đổ nước ngập mặt măng đun nhỏ lửa khoảng 7-10 phút, nêm nếm lại cho vừa ăn.

Rau thì-là (và hành lá nếu không kiêng) cắt nhuyễn, cho vào nồi rồi tắt bếp.

Nếu ăn cay được thì thái vài lát ớt sẽ càng ngon hơn. Món này không nên nấu lỏng lỏng bồng ăn không ngon, nấu vừa nước thôi và nêm đậm đà một chút, có thể ăn kèm rau sống cũng rất ngon.

Chúc các bạn ngon miệng.

Tuệ Lan