|  |
| --- |
| **Chả giò khoai môn**  |

|  |
| --- |
| **1. Nguyên liệu**    - Thịt nạc dăm: 500g (ground pork shoulder)    - Tôm đất lột vỏ: 300g    - Trứng gà: 2 quả    - Thịt nạc cua: 300g    - Bún tàu: 50g    - Khoai môn : 1 củ    - Nấm mèo: 3 tai - củ sắn: 1 củ - tiêu: 2 café  - muối: 1 cafe - đường: 2 café  - bột ngọt: 1 café - bột nêm: 2 café - hành tím: 4 củ, bằm nhỏ - hành lá: 3 cong cắt nhỏ - tỏi băm: 1 cafe - 1 bịch bánh tráng Chả giò kiểu mới cực ngon đây!**2. Cách làm*****Bước 1***Nạc dăm xay nhuyễn. Tôm lột vỏ, chà muối rửa sạch, lau khô rồi quết nhuyễn ***Bước 2***Khoai môn, nấm mèo, củ sắn thái chỉ. Bún tàu ngâm nước, để ráo, cắt ngắn.***Bước 3***Trộn đều: Nạc dăm + khoai môn + củ sắn + cua + bún + tôm + hành tím + hành lá + tỏi băm + tiêu sọ + 2 trứng gà rồi nêm hỗn hợp với 1 cà phê muối, 2 thìa cà phê bột nêm + 1thìa bột ngọt + 2 thìa tiêu + 2 thìa đường.***Bước 4***Cuốn và chiên chả giò: Chả chiên 2 lần, khi dầu sôi khoảng 60 -70 độ.***Bước 5****Làm nước chấm:* Hòa 1/2 chén nước cốt chanh + 1 chén đường + 1 chén nước mắm + 2 chén nước + ớt sừng trụng qua nước sôi xay nhuyễn + tỏi băm nhuyễn. |