|  |
| --- |
| **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. |