Lẩu Thái chua cay



 button mushrooms

**Hương vị rất đặc trưng của lẩu Thái không bị lẫn với bất kỳ món lẩu nào khác bởi hương thơm của riềng, sả cùng lá chanh, nhất là độ cay nồng của ớt.**

Vị ngọt thơm và chua chua của nước lẩu ăn kèm bún, [rau](http://thegioisanhdieu.timnhanh.com/m/sanh_dieu/chi_tiet/88055) muống và bắp chuối thái sợi sẽ tạo cho bạn một bữa ăn ngon miệng.

**Nguyên liệu**: cho 2 lít nước dùng

- Xương ống: 1kg
- Tôm : 300 grs
- Mực: 300 grs
- Ngao: ½ kg
- Nấm rơm: 1 hộp 15 oz hay 300 grs nấm button tươi sắt khoanh làm 3-4
- Rau muống: ½ kg
- Bắp chuối: ½ kg
- Mì, bún: tùy
- Riềng: 1 củ dài bằng 3 lóng tay
- Sả: 6 cây
- Chanh: 2 quả vắt lấy 3 thìa canh nước cốt
- Lá chanh: 10 lá
- Vị lẩu Thái: 2 thìa cà phê
- Đường: 3 thìa cà phê (nếu thích ngọt có thể cho 5 thìa cà phê)
- Hạt nêm: 6 thìa cà phê
- Nước mắm: 1 thìa cà phê
- Sa tế: 2-3 thìa cà phê, tùy muốn cay nhiều hay ít

**Cách làm:**

Xương ống rửa sạch, đun sôi nước thả xương ống vào đun sôi cho nổi các bọt đen, vớt ra xả lại với nước rồi đem ninh nhỏ lửa, nước dùng sẽ rất trong.

Riềng thái lát mỏng, sả đập dập phần đầu trắng, phần thân non cắt khúc để thả vào lẩu cho đẹp. Rau muống nhặt rửa sạch, bắp chuối thái mỏng ngâm vớt nước pha chút dấm, nấm rơm rửa qua, bổ đôi.

Tôm bóc vỏ, chẻ lưng rút bỏ phần chỉ đen. Mực thái khoanh tròn hoặc thái miếng rồi khía vẩy rồng, xếp ra đĩa.

Nước dùng sau khi đã ninh xong thì cho sả đập dập, riềng và lá chanh vò nát vào đun để lấy mùi thơm.

Nêm nếm hạt nêm, nước mắm, đường, nước cốt chanh và gia vị lẩu Thái vào nước dùng (nếu không có gia vị lẩu thì các bạn làm theo cách sau: đun màu điều rồi cho cà chua vào xào, tiếp đến cho riềng, sả, hành tím, ớt bột, chút xíu ngũ vị hương xào đến khi dậy mùi đặc trưng của lẩu Thái).

Thả sả cắt khúc vào nước lẩu, xếp một ít tôm, mực, ngao vào nồi cho đẹp mắt.

Theo - **Đẹp**