



Quick & Easy



Đơn giản mà ngon

Quick & Easy



Content by NgocLinh
Photography by MrLee
Designed by Arigatou

<https://thuviensach.vn>

Mục Lục



Bánh mì bơ tỏi



Kẹo hạt dẻ



Dorayaki



Cải làn sốt dầu hào



Canh hẹ đậu tươi thịt xay

Khoai tây nướng muối



Bắp rang bơ



Bánh quy Lady Finger



Thịt muối
cuộn khoai tây bi nướng



Dứa đốt rượu





Đậu phụ xào ớt chuông



Rau xanh rưới sốt bơ chanh



Nộm rau muống thịt bò



Thịt rang sả



Bò xào cay

Gà om hoa hồi



Tôm kho dừa



Gà rang hạt điều húng quế



Đậu sốt nấm kim châm



Bò xào lá lốt



Lời mở đầu

Kể từ khi mở cửa Ngôi nhà nhỏ hồi tháng 8 năm 2008, Linh đã cố gắng chia sẻ mọi người công thức cũng như hình ảnh của nhiều món ăn với tâm niệm món ăn không chỉ ngon khi nếm bằng miệng mà còn ngon khi ngắm bằng mắt. Nhận thấy lượng món ăn trên trang web đã khá nhiều, Linh nảy ra ý định tập hợp những món ăn theo một chủ đề nhất định. Lấy cảm hứng từ cuộc sống hiện đại bận rộn, Linh đã lựa chọn những công thức nhanh và dễ làm để đưa vào cuốn ebook đầu tiên với chủ đề : Quick & Easy (Nhanh và Dễ). Do giới hạn về thời gian, trong cuốn ebook lần này, Linh chọn ra 20 món ăn trong số nhiều món làm nhanh và đơn giản đã được đăng trên blog.

Với cuốn Quick & Easy, Linh mong rằng bạn đọc sẽ có cơ hội được thưởng thức những món ăn ngon, đơn giản mà bổ dưỡng dù công việc có căng thẳng, kinh tế có suy thoái đi chăng nữa. Và hơn thế nữa, Linh mong mọi bếp hàng ngày đều đỏ lửa, gia đình quây quần sum họp quanh bàn ăn vui vẻ và ấm cúng.

Chúc cả nhà ngon miệng và hạnh phúc!!!

Các từ viết tắt trong sách:

tsp: teaspoon – muỗng cà phê (5ml)
tbs: tablespoon – muỗng canh (15ml)

Garlic Bread



kokotaru.com

Bánh mì bơ tỏi

Với cách biến tấu đơn giản này, những lát bánh mì thông thường sẽ trở nên cực kì thơm ngon và hấp dẫn. Bữa sáng, hay trong những bữa tiệc nhỏ, những lát bánh mì bơ tỏi chắc chắn sẽ làm người thưởng thức thấy hài lòng.

Nguyên liệu:

- Bánh mì, cắt lát
- Bơ nhạt (bơ không muối), để mềm
- Muối
- Tỏi, băm nhỏ
- Parsley tươi, thái nhỏ

Cách làm:

- Trộn tất cả các nguyên liệu với nhau (trừ bánh mì)
- Phết một lớp hỗn hợp bơ tỏi kín trên mặt lát bánh.
- Cho vào lò nướng đến khi mặt bánh vàng.
- Ăn khi bánh còn nóng hổi.

Lưu ý:

- Bánh mì có thể dùng là bánh mì thường, bánh mì gối hoặc bánh mì baguette.
- Nếu dùng bơ mặn đã có muối thì không cần dùng thêm muối nữa.
- Parsley, hay còn gọi là mùi tây, loại lá dẹt.





Khoai tây nướng muối

Nếu bạn ngại khoai tây rán vì dầu mỡ thì hãy thử món khoai tây nướng muối này, vừa tốt hơn cho sức khỏe mà món khoai vẫn rất thơm ngon.

Nguyên liệu:

- Khoai tây - Muối tinh
- Dầu ăn - Tỏi băm

Cách làm:

- Bật lò nướng ở 200°C.
- Khoai tây gọt vỏ, bổ miếng với dụng cụ cắt răng cưa.
- Xóc muối hoặc rắc muối đều lên khoai.
- Trộn 1 thìa nhỏ dầu ăn và tỏi băm vào khoai.
- Xếp một lớp khoai lên khay nướng có lót giấy nhôm.
- Nướng khoảng 25-30 phút, dùng tăm hoặc đũa xiên vào miếng khoai thấy khoai mềm là được.



kokotaru.com

Kẹo hạt dẻ

Nếu đã từng thích mê món hạt dẻ Trùng Khánh nướng, có lẽ bạn cũng muốn thử xem loại kẹo hạt dẻ này, cũng là một cách ăn rất thú vị.

Nguyên liệu:

- 30 hạt dẻ Trùng Khánh (chestnut)
- 2 tbs mật ong
- 2 tbs đường
- 1 tbs rượu brandy
- 1/8 tsp muối

Cách làm:

- Luộc chín hạt dẻ, bóc bỏ vỏ, giã hoặc nghiền nhân, hoặc cho nhân vào máy xay nhuyễn.
- Trộn tất cả các nguyên liệu còn lại vào với bột hạt dẻ.
- Cách tạo hình cho kẹo thì tùy thích. Có thể dùng các khuôn kẹo bé bé xinh xinh để tạo hình, hoặc đơn giản là viên tròn lại rồi gói trong túi bóng.

Lưu ý:

- Hạt dẻ luộc thường ẩm, sẽ khó xay bằng máy. Vì thế nên để hạt dẻ nguội và khô đi trước khi xay. Nếu có thể, thay vì luộc mà rang chín hạt dẻ, hạt dẻ sẽ khô hơn, dễ xay hơn.
- Kẹo không ăn hết có thể bảo quản trong tủ lạnh, vẫn giữ được hương vị thơm ngon.



kokotaru.com

Pop Corn



kokotaru.com

Bắp rang bơ

Không cần phải ra rạp chiếu phim mới được thưởng thức cái thú vừa xem phim vừa tí tách bắp rang bơ. Bạn có thể có ngay món bắp rang bơ bất cứ lúc nào bạn muốn ăn hoặc cần để “lai rai lách rách” với đám bạn học.

Nguyên liệu:

- Ngô hạt khô - Bơ nhạt
- Đường bột

Cách làm:

- Dùng nồi nhỏ, đế dày, đun chảy bơ trên lửa nhỏ.
- Cho đường vào bơ chảy và ngoáy cho đường tan.
- Bỏ ngô hạt vào vừa đủ để ngô phủ một lớp kín đáy nồi rồi đập vung lại.
- Khi bắt đầu nghe tiếng ngô nổ “bục bục” thì thỉnh thoảng nhấc nồi ra khỏi bếp và lắc nồi cho phần hạt chưa nổ rơi xuống dưới, tránh cho bắp đã nổ bị cháy. Khi hết tiếng nổ là toàn bộ hạt ngô đã nổ xong.

Lưu ý:

- Đường bột dễ tan trong bơ. Nếu dùng đường hạt thì nên làm tan đường trong bơ trước, không làm tan khi đang đun bơ trên bếp vì bơ và đường đều nhanh cháy, dễ tạo mùi khét mà đường vẫn chưa tan hết.



Dorayaki - Bánh rán Doraemon

Với những chiếc bánh rán dorayaki này , bạn sẽ hiểu tại sao chú mèo máy Đô-rê-mon lại sẵn sàng đổi mọi thứ chỉ để lấy một đĩa bánh rán

Nguyên liệu:

- 240g bột mì đa dụng
- 1tsp baking powder
- 60g (2tbs) mật ong
- 170ml sữa tươi
- 4 quả trứng, tách riêng lòng trắng, lòng đỏ
- 2 tsp. mirin
- 80g đường trắng
- 40ml (2tbs) dầu hạt cải hoặc dầu bắp.

Cách làm:

- Trộn chung bột mì và bột baking powder, rây mịn mịn.
- Hòa mật ong với sữa tươi.
- Ngoáy đều lòng đỏ, mirin và dầu ăn, sau đó cho sữa mật ong và bột mì, trộn đều.
- Dùng máy đánh bông lòng trắng đến khi thấy bông cứng, có chóp nhọn. Đổ từ từ đường vào đánh tiếp cho mịn mượt. Xúc từng phần nhỏ lòng trắng trộn vào hỗn hợp bột trộn, lặp lại thao tác đến khi trộn hết lòng trắng, hỗn hợp đều.
- Dùng chảo chống dính đáy phẳng, lấy giấy ăn thấm chút dầu ăn rồi bôi lên trên mặt chảo (rất ít). Dùng thìa múc hỗn hợp bột đổ vào thành miếng tròn to vừa. Để lửa nhỏ, khi thấy bề mặt trên có bong bóng nổi và hơi khô là có thể lật mặt bánh. Hai mặt bánh vàng nâu là đẹp.

Lưu ý:

- Mirin là một loại rượu ngọt dùng phổ biến trong các món ăn Nhật. Nếu không có mirin thì có thể thay thế bằng xì dầu Nhật, tuy nhiên hương vị bánh sẽ có khác biệt.
- Dùng bếp điện hoặc bếp từ thì nhiệt sẽ đều trên toàn bộ mặt chảo hơn khi dùng bếp ga, bánh sẽ vàng nâu đều.
- Nếu thích thì tự làm thêm phần nhân đậu đỏ nghiền mịn trộn đường. Khi ăn kẹp nhân đậu đỏ giữa 2 lát bánh.



**Bánh rán tuyệt
củ mèo!!!!**



kokoharu.com

Bánh quy Lady finger

Những chiếc bánh quy xinh xắn, tên gọi đặt theo hình dạng thon dài như ngón tay thiếu nữ, ăn vừa mềm vừa xốp, lại rất thơm. Bánh làm nhanh và đơn giản, có thể dùng để ăn không hoặc làm bánh tiramisu nổi tiếng.

Nguyên liệu: (30 cái, 7-8cm)

- 3 quả trứng, tách riêng lòng trắng, lòng đỏ
- 6 tbs bột ngô
- 6 tbs bột mì đa dụng
- 60g đường trắng hạt mịn
- Đường bột

Cách làm:

- Bật lò ở 176o C.
- Rây 2 loại bột vào chung 1 bát.
- Cho 1 tbs đường vào lòng trắng, sau đó đánh lòng trắng đến khi bông cứng tạo chóp, trong quá trình đánh cho từ từ hết phần đường còn lại vào.
- Lòng đỏ đánh bằng đũa/dĩa cho tan rồi cho vào lòng trắng đã đánh bông. Trộn nhẹ.
- Cho bột vào hỗn hợp trứng, dùng spatula trộn nhẹ tay cho đều.
- Cho hỗn hợp vào túi bắt kem, dùng đầu bắt tròn to, bóp từng dải bột dài 6cm lên khay nướng đã lót giấy nướng bánh, từng dải bột cách nhau khoảng 2cm.
- Rây đường bột phủ kín mặt trên bánh, để 1 phút cho đường ngấm vào bánh, rây tiếp đường lần 2, để cho đường ngấm hết thì cho khay vào lò nướng.
- Nướng khoảng 15 - 20 phút, đến khi thấy bánh vàng đều là được.

Lady Finger Cookies





kokotaru.com

Cải làn sốt dầu hào

Trong các món xào, khi thêm chút dầu hào khi ướp thịt sẽ làm cho món xào thơm và ngọt hơn. Sốt dầu hào này cũng làm cho món rau luộc có mùi vị hấp dẫn hơn hẳn.

Nguyên liệu:

- Cải làn (để nguyên cây), rửa sạch.
- Vài tép tỏi, băm nhỏ
- 1/2 tsp dầu ăn
- 1 1/2 tbs dầu hào
- 1 tbs xì dầu

Cách làm:

- Luộc cải làn vừa chín tới, xếp ra đĩa.
- Dùng nồi nhỏ, làm nóng dầu ăn và cho tỏi vào phi thơm (tỏi vừa dậy mùi thơm, không nên để tỏi xém vàng)
- Cho dầu hào, xì dầu vào. quấy nhanh tay cho hỗn hợp nóng lên và quện đều vào nhau (1 phút)
- Rưới sốt lên trên rau (hoặc cho ra bát chấm riêng).



kokotaru.com

*Baked
Baby Potatoes
Wrapped in
Bacon*



Thịt muối cuộn khoai tây bi nướng

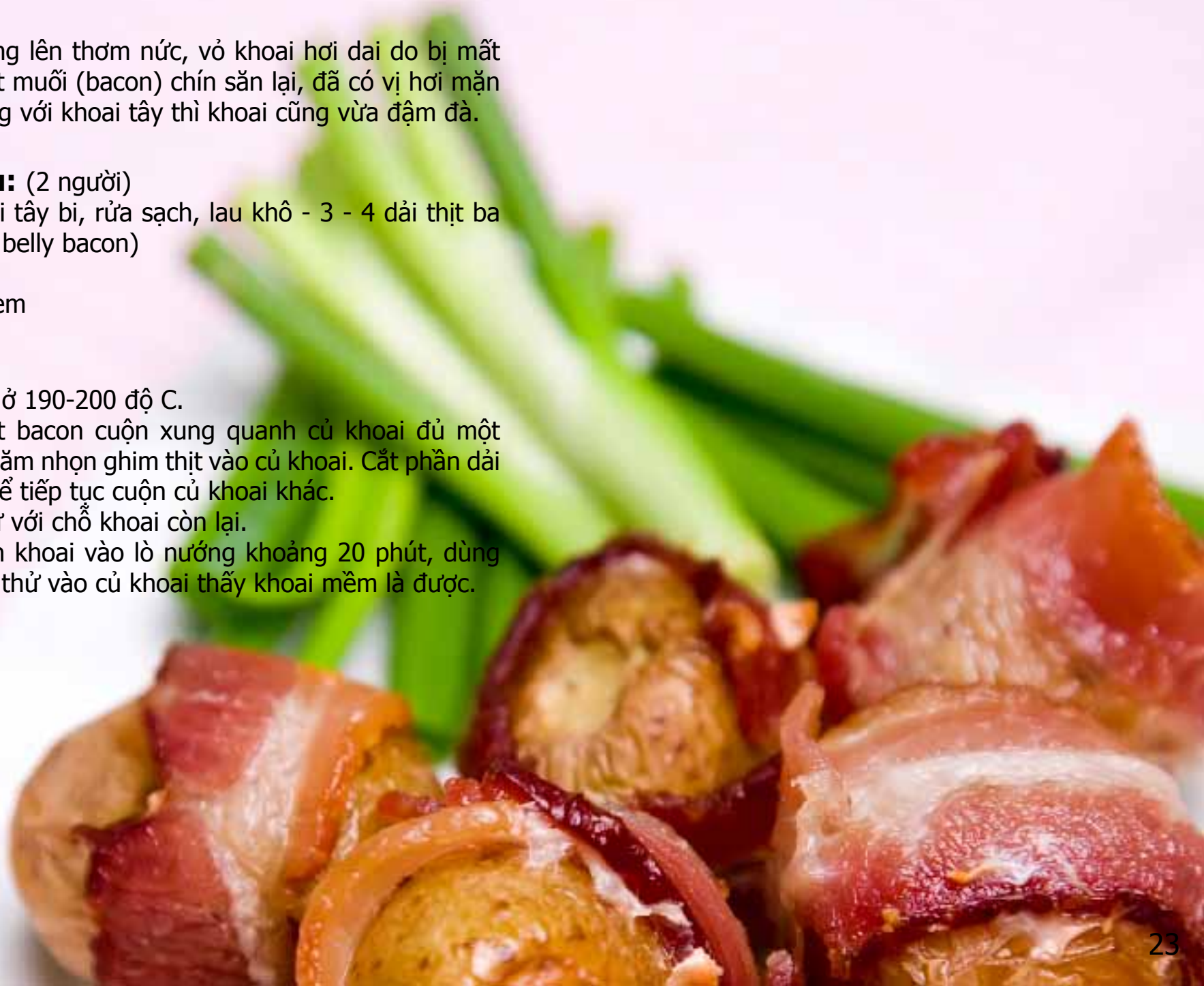
Khoai tây nướng lên thơm nức, vỏ khoai hơi dai do bị mất nước. Phần thịt muối (bacon) chín sẵn lại, đã có vị hơi mặn nên khi ăn cùng với khoai tây thì khoai cũng vừa đậm đà.

Nguyên liệu: (2 người)

- 8-10 củ khoai tây bi, rửa sạch, lau khô
- 3 - 4 dải thịt ba chỉ muối (pork belly bacon)
- Tăm xiên
- Hành lá ăn kèm

Cách làm:

- Bật lò nướng ở 190-200 độ C.
- Dùng dải thịt bacon cuộn xung quanh củ khoai đủ một vòng rồi dùng tăm nhọn ghim thịt vào củ khoai. Cắt phần dải thịt còn thừa để tiếp tục cuộn củ khoai khác.
- Làm tương tự với chỗ khoai còn lại.
- Cho thịt cuộn khoai vào lò nướng khoảng 20 phút, dùng tăm nhọn xiên thử vào củ khoai thấy khoai mềm là được.



Canh hẹ



Canh hẹ đậu tươi thịt xay

Canh hẹ mát, dễ ăn, lại lành. Bát canh rất thanh và ngọt, thích hợp cho bữa ăn mùa hè.

Nguyên liệu: (2 người)

- 100g lá hẹ, rửa sạch, thái khúc dài khoảng 4-5cm
- 1 hộp đậu tươi, thái miếng vuông to
- 100g thịt lợn xay
- 100g giá đỗ, rửa sạch
- 2 củ hành tím, thái nhỏ
- Mắm, tiêu, bột nêm

Cách làm:

- Thịt lợn xay ướp với hành tím, nước mắm và tiêu.
- Cho một hoặc hai 1tbs nước vào nồi rồi cho thịt xay đã ướp vào, đảo cho thịt chín khoảng 2-3 phút thì thêm nước canh cho vừa ăn.
- Nước sôi thì cho hẹ, đậu phụ và giá đỗ vào, đun sôi, thêm bột nêm cho vừa ăn.

Dứa đốt rượu

Thay vì ăn những lát dứa theo cách thông thường, bạn hãy thử mòi một chút với cách đốt dứa với rượu này. Rất đơn giản mà lại tạo nên một món tráng miệng mới cực kì hấp dẫn và lạ miệng.

Nguyên liệu:

- Dứa chín
- Đường nâu - Bơ nhạt - Rượu Rum hoặc Absolute Vodka Vanilla

Cách làm:

- Dứa gọt vỏ, bỏ mắt, cắt thành lát dày 1cm, bỏ lõi. Dứa nhỏ thì để nguyên khoanh tròn, dứa to thì chia đôi thành 2 nửa bán nguyệt.
- Rắc ít đường nâu đều lên 2 mặt mỗi miếng dứa. Để 5 phút cho dứa ngấm đường.
- Cho lượng bơ vừa phải lên chảo, bơ tan chảy hết thì cho dứa vào rán đến khi 2 mặt dứa chín vàng, mất khoảng 5 phút.
- Đổ 1 tablespoon rượu vào chảo, nghiêng chảo để rượu cháy tạo ngọn lửa bốc trong chảo. Rượu cháy hết, lửa tắt thì gắp dứa ra.





Caramelised Pineapple

bakatun.com

Đậu phụ xào ớt chuông

Nguyên liệu:

- Đậu phụ, 2 bìa, cắt miếng vuông mỏng
- 1/3 hoặc 1/2 quả ớt chuông xanh, đỏ và vàng, thái miếng vuông
- 3-4 cái mộc nhĩ, ngâm nở, thái vuông
- Bột nêm, xì dầu
- Dầu ăn
- Rau mùi, thái nhỏ

Cách làm:

- Đậu phụ rán vàng.
- Gắp đậu ra khỏi chảo, thêm chút dầu ăn, cho ớt chuông, mộc nhĩ với bột nêm vào, xào 1-2 phút.
- Cho đậu vào, thêm khoảng 2 tbs xì dầu vào đảo cùng, xào khoảng 2-3 phút.
- Cho rau mùi thái nhỏ vào, đảo đều, nêm vị mặn vừa ăn.



kokotaru.com

Đậu phụ xào ớt chuông



kokotaru.com

*Chicken braised
with ginger
and star anise*



kokotaru.com

Gà om hoa hôi

Hoa hôi tạo nên nét đặc sắc nhất cho món ăn này, đem đến cho món ăn hương vị cực kì khó quên. Món gà này ăn cùng với cơm trắng.

Nguyên liệu: (2 – 3 người)

- 2 cái đùi gà (bao gồm cả phần đùi trong - khoảng 500g thịt gà)
- 1/2 tsp tiêu hạt
- 1 tbs dầu ăn
- 1 mẫu gừng, thái chỉ
- Vài tép tỏi, băm nhỏ
- 40ml rượu gạo
- 20-25ml xì dầu (nên dùng loại nhạt, màu sáng)
- 1 hoa hôi

Cách làm:

- Gà rửa sạch, chặt miếng nhỏ vừa ăn.
- Rang tiêu hạt khoảng 2-3 phút đến khi thấy tiêu dậy mùi thơm. Dùng sống dao hoặc chày đập dập.
- Cho dầu ăn vào xoong, phi thơm gừng và tỏi đến khi ngả vàng thì cho thịt gà vào, đảo đều, nấu khoảng 3 phút.
- Cho hạt tiêu, mật ong, rượu, xì dầu vào hoa hôi vào xoong, để lửa liu riu om gà (khoảng 15 phút) đến khi thịt gà chín mềm là được.

Lưu ý:

- Nên dùng tiêu nguyên hạt, khi làm món này mới đem rang hạt tiêu thì món ăn sẽ càng thêm thơm ngon.



Rau xanh rưới sốt bơ chanh

Món rau luộc luôn cần rất ít thời gian để chế biến, ăn rau lại rất có lợi cho sức khỏe. Bạn có thể tạo thêm hương vị mới lạ cho món rau luộc với cách dùng sốt bơ chanh này.

Nguyên liệu:

- Rau xanh (tùy chọn trong các loại: măng tây, quả đỗ xanh, đậu đũa, quả đậu Hà Lan, quả đậu ngọt)
- Muối - Sốt bơ: tỉ lệ 1 tbs nước chanh vàng + 2.5 tbs. bơ

Cách làm:

- Rau làm sạch.
- Đun sôi nước có bỏ chút muối. Cho rau vào luộc chín nhưng không luộc kĩ quá. Bỏ rau ra cho ráo nước rồi xếp ra đĩa.
- Bơ và nước chanh đun chung trong nồi nhỏ cho bơ tan chảy rồi rưới lên đĩa rau.





kokotaru.com

Green Vegetable with Lemon Butter Sauce

Tôm

Kho

Dừa



kokotaru.com

Tôm kho dừa

Nguyên liệu: (2 người)

- 10 - 12 con tôm to, rửa sạch, bỏ râu
- 100 - 150g củ dừa, thái miếng dài
- 1/2 bát ăn cơm nước dừa
- 1 1/2 tablespoons đường trắng để làm nước hàng (dùng lọ nước hàng làm sẵn cũng ngon)
- Vài tép tỏi, băm nhỏ
- 1 củ hành tím, băm nhỏ
- Nước mắm, dầu ăn, tiêu đen xay

Cách làm:

- Ướp tôm với nước mắm, một chút dầu ăn và hạt tiêu.
- Phi thơm tỏi và hành tím với một chút dầu ăn, cho tôm và củ dừa vào đảo nhanh tay. Tôm vừa chín đỏ thì cho nước hàng và nước dừa vào. Đun nhỏ lửa, mở vung, thỉnh thoảng đảo tôm và dừa cho ngấm đều.
- Đến khi tôm cạn nước, sệt lại là được.
- Nấu món tôm cần mở vung trong suốt quá trình nấu, lửa nấu thật nhỏ thì tôm mới săn, đậm và thơm.



Nộm rau muống thịt bò

Thay đổi hương vị cho món rau muống luộc hay rau muống xào quen thuộc. Với cách trộn nộm này, món rau muống trở nên giòn tươi, ăn kèm với thịt bò ngọt và thơm, món ăn vừa dân dã vừa thích hợp khi bày cỗ gia đình.

Nguyên liệu:

- 300g rau muống chẻ
- 150g thịt bò nạc
- ½ tbs nước mắm
- 2-3 tép tỏi, băm nhỏ
- 1tbs dầu ăn
- ¼ củ hành tây, thái nhỏ
- 1tsp đường - 1tsp dấm - 1/3 tsp tiêu đen xay.

Cách làm:

- Đun sôi nước có bỏ ít muối, cho rau muống vào trần nhanh, rau vừa tái đi thì vớt ra để ráo nước.
- Thịt bò thái miếng mỏng, ướp thịt với nước mắm và tỏi băm.
- Làm nóng dầu ăn trên chảo, cho hành tây vào đảo cho thơm. Sau đó cho thịt bò đã ướp vào, đảo nhanh tay, thịt bò vừa chín tới là bỏ ra đĩa.
- Hòa chung đường, dấm và tiêu xay với nhau rồi trộn vào rau muống. Để 5 phút cho rau ngấm rồi gắp rau lên đĩa. Đổ thịt bò đã xào lên trên rau.

Nộm rau muống thịt bò





kokotaru.com

*Gà rang
hạt điều
húng quế*

Gà rang hạt điều húng quế

Với cách chế biến này, thịt ức gà không còn khó ăn nữa. Ngược lại, món ăn có hương vị rất đặc biệt, vừa có vị thơm của húng quế, vừa bùi nhờ có hạt điều.

Nguyên liệu: (2 người ăn)

- 2 miếng thịt ức gà, thái miếng dài, mỏng.
- 1 củ sả, thái nhỏ.
- 1 quả ớt chỉ thiên, bỏ hạt, thái nhỏ
- 2-3 tép tỏi, băm nhỏ
- 1 mẩu gừng nhỏ, băm vụn
- 2 rễ rau mùi, rửa sạch, thái nhỏ
- 50g hạt điều và một chút dầu ăn để rang
- 1 tbs nước mắm
- 1 /2 tbs đường nâu
- 1 tbs nước chanh
- Rau húng quế, rửa sạch, thái nhỏ
- 1 tbs bột ngô, hòa với 1/2 tbs nước trắng.



Cách làm:

- Trộn thịt lườn gà với sả, ớt, tỏi, gừng, rễ mùi.
- Rang hạt điều trên chảo với chút dầu ăn cho vàng rồi gắp hạt điều ra để riêng.
- Cho thịt gà vào chảo, đảo 4-5 phút cho thịt chín.
- Cho nước chanh, nước mắm, đường nâu và húng quế vào, đảo nhanh tay đến khi húng quế bắt đầu mềm đi vì chín thì cho bột ngô đã hòa nước vào.
- Cho hạt điều, đảo nhanh tay khoảng 1 phút.

Thịt rang sả



Thịt rang sả

Thịt săn, thơm mùi sả, vị hơi cay, không ngấy, rất thích hợp để làm món ăn nhậu hoặc món ăn nhanh cho bữa cơm hàng ngày.

Nguyên liệu:

- 300g thịt ba chỉ, thái miếng mỏng - 2-3 cây sả, bào vụn - 1 quả ớt sừng đỏ, thái nhỏ - Bột nêm, tiêu, dầu ăn.

Cách làm:

- Ướp thịt đã thái miếng với dầu ăn, bột nêm, tiêu, ớt và 1 nửa phần sả.
- Khoảng 15 phút sau khi ướp thì cho thịt vào chảo chống dính rang đến khi thịt chín xém vàng là được.

Lưu ý: Vì thịt ba chỉ đã có lớp mỡ rồi nên khi rang không cần cho thêm dầu mỡ.



Đậu tươi sốt nấm kim châm

Món ăn rất thanh, ngọt, và mát.

Nguyên liệu: (2 người)

- 1 hộp đậu tươi, cắt miếng to
- 150-200g nấm Enoki (nấm kim châm)
- 1 củ cà rốt nhỏ, bào sợi.
- Hành tím, tỏi, băm nhỏ
- Xì dầu, dầu hào

Cách làm:

- Trần đậu tươi với nước sôi. Xếp đậu ra đĩa.
- Phi thơm hành tỏi, cho cà rốt vào xào nhanh tay rồi thêm vào khoảng nửa đến 1 bát cơm nước lạnh, xì dầu và 1 tsp dầu hào, nêm vị mặn vừa ăn.
- Cho nấm kim châm vào, chờ cho sôi thì tắt bếp ngay.
- Rưới sốt này lên trên bát đậu, rắc tiêu và rau mùi.

Lưu ý:

Nếu thích sốt đặc thì có thể hòa thêm ít bột ngô với nước rồi thêm vào sốt.



Enoki Mushroom 'n' Eggs





Bò xào cay

Sa tế tạo nên vị cay cay thơm thơm cho miếng thịt bò. Rắc thêm ít lạc rang và rau mùi khiến món ăn càng thêm thơm và bùi.

Nguyên liệu: (2 người)

- 150-200g thịt bò nạc, thái miếng mỏng.
- 30ml xì dầu ngọt
- 1 tsp sambal (sa tế)
- Vài tép tỏi, băm nhỏ
- 1/2 tbs đường nâu
- 1/2 tsp dầu vừng
- 1/2 tsp dầu ăn
- 1 ít lạc rang, giã dập
- Rau mùi để ăn kèm

Cách làm:

- Trộn vào chung 1 bát các nguyên liệu: xì dầu ngọt, sambal, tỏi, đường nâu, dầu vừng, và thêm 1 tbs nước trắng.
- Cho thịt bò vào trộn đều cho thịt bò ngấm đều các loại gia vị.
- Đậy kín bát lại và cho vào tủ lạnh, để 20 phút .
- Sau đó, làm nóng dầu trên chảo, cho thịt bò đã ướp vào đảo nhanh tay.
- Thịt vừa chín thì tắt bếp.
- Bày thịt ra đĩa và rắc lạc, rau mùi thái nhỏ lên trên.

Bò cay



kokotaru.com

Bò xào lá lốt



kokotaru.com

Bò xào lá lốt



Lá lốt thơm và làm nên vị ngon đặc trưng cho món bò xào này.

Nguyên liệu: (2 người)

- 150g thịt bò nạc, thái miếng mỏng
- ½ tbs nước mắm - 2 củ hành tím, băm nhỏ
- 2-3 tép tỏi băm
- 1 tbs dầu ăn
- 30-40 cái lá lốt, rửa sạch thái sợi.

Cách làm:

- Làm nóng dầu ăn trên chảo, cho tỏi vào phi thơm rồi xào thịt bò, đảo nhanh tay.
- Thịt bò vừa tái thì cho lá lốt vào, đảo đều. Lá lốt vừa chín thì bắc chảo ra khỏi bếp.

Lưu ý:

- Lá lốt có thể ăn sống được, vì thế khi ăn có thể gói thịt đã xào vào lá lốt cũng rất ngon.

