



Nem Rán

Nguyên Liệu

- 1 củ Hành Tây
- 500 g Thịt lợn
- 2 muỗng canh Dầu Ăn
- 1 củ Cà Rốt
- 1 muỗng cà phê Đường
- 1 muỗng cà phê Giấm
- 1 muỗng cà phê Tiêu Xay
- 1 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 1 gói Bánh Đa
- 50 g Hành lá, rau mùi (ngò)
- 10 g Nấm Hương
- 10 g Mộc Nhĩ
- 1 Trứng Gà
- 10 g Miến
- 2 muỗng canh Tương ớt

Nấu Ngay

1. Thịt mua về rửa sạch băm nhỏ hoặc cho vào máy xay nhuyễn. Hành tây bóc vỏ thái nhỏ, cà rốt bào sợi hoặc thái hạt lựu. Mộc nhĩ, nấm hương ngâm nước nóng, cắt chân, rửa sạch rồi thái sợi bé. Miến ngâm nước ấm cho mềm ra rồi dùng kéo cắt nhỏ. Hành lá, ngò rửa sạch, thái nhỏ, phần củ hành còn lại đập dập, băm nhỏ.
2. Trộn tất cả những nguyên liệu ở bước 1 với nhau. Sau đó đập trứng bỏ vào trộn cùng nhân nem, trứng sẽ giúp cho nhân quyện vào với nhau và có độ dính nhất định, khi cuốn nem sẽ dễ dàng hơn. Bí quyết để nhân nem đậm đà lạ vị chính là dùng hạt nêm MAGGI nấm hương đấy.
3. Khi cuốn nem chuẩn bị thêm một tô nước để nhúng bánh đa cho bánh mềm và dễ cuốn. Pha giấm, đường và chút nước lọc sẽ được hỗn hợp nước để nhúng bánh rồi. Dùng nước lọc thôi cũng được nhưng pha nước nhúng như trên khi rán nem sẽ giòn và vàng hơn. Trải bánh đa nem ra mặt phẳng, múc 1 muỗng nhân nem vào khoảng 1/3 diện tích tấm bánh đa nem, gấp 2 mép bánh đa lại và cuốn kín đến khi hết miếng bánh đa.
4. Làm nóng chảo, đổ dầu ngập mặt nem hoặc bằng nửa miếng nem, thử dầu sôi lăn tăn mới cho nem vào rán. Lưu ý không để lửa quá to hoặc quá nhỏ sẽ khiến nem không ngon. Khi mặt nem bên dưới đã chín thì lật mặt trên rán đến khi vàng đều thì gấp nem ra, đặt trên rổ có lót giấy thấm dầu để hút bớt lượng dầu thừa trên nem. Để nem trông đẹp mắt, khi rán bạn nhớ hớt phần vụn nem bị cháy nhé, tránh để vụn nem bám ngược trở lại trông món ăn sẽ không được hấp dẫn.
5. Khi ăn cắt nem ra thành từng khúc nhỏ vừa ăn, dùng kèm nước chấm chua ngọt hoặc đặc biệt ngon hơn khi ăn kèm với tương ớt. Trang trí đĩa nem với vài cọng ngò, hoa hồng làm từ trái cà chua sẽ giúp món ăn thêm phần hấp dẫn. Chúc bạn sẽ thật ngon miệng với đĩa nem rán giòn rụm, vị lạ mà thân quen này nhé!

dinh dưỡng

🕒 68 phút

Carbohydrate	23.01 g
Năng lượng	554.54 kcal
Chất béo	26.29 g
Chất đạm	57.39 g

⊕ 2 người ăn