



Tôm Chua

Nguyên Liệu

- 500 g Tôm
- 50 g Đường Trắng
- 0.5 bát Rượu Trắng
- 20 g Củ Dong Riềng
- 1 bát MAGGI Nước Mắm
- 50 g Cà Rốt
- 50 g Đu đủ
- 1 củ Tỏi
- 10 g Ớt

Nấu Ngay

1. Tôm đất sau khi mua về rửa thật sạch, cắt bỏ đầu, chân tôm, giữ nguyên vỏ và đuôi cho đẹp mắt, dùng tăm tre rút chỉ đen ở lưng ra. Ngâm tôm vào rượu trắng để làm săn thịt tôm lại, khử mùi tanh và giúp tôm nhanh chua hơn trong khi muối. Bạn ngâm tôm khoảng 15 phút là được. Củ riềng bạn gọt vỏ, cắt sợi nhỏ.
2. Trong khi chờ ngâm tôm, bạn cho đường, nước mắm MAGGI vào nồi đun sôi lên. Bạn cần canh lửa và khuấy đều để đường tan hết trong nước mắm và không bị cháy. Đun nước mắm đường trong khoảng 5 phút là được, sau đó để nguội hẳn trước khi ngâm chua tôm nhé!
3. Xếp tôm vào lọ, bạn cho cả phần rượu ướp tôm vào, sau đó đổ từ từ hỗn hợp đường và nước mắm đã nguội vào. Dùng thanh tre ép cho tôm không nổi lên trên và ngập trong nước ngâm. Đậy kín nắp hũ lại, nếu như trời nắng có thể mang tôm ra phơi để tôm nhanh chua hơn và nước ngâm được trong. Bạn ngâm tôm trong khoảng 2 tuần, tôm sẽ chín và lên men dần, có vị chua nhẹ.
4. Khi tôm đã ủ được 2 tuần thì bạn có thể quan sát thấy tôm chuyển sang màu đỏ và mắm có mùi thơm. Bạn thái nhỏ sợi cà rốt và đu đủ xanh, rửa sạch rồi phơi nắng cho héo bớt, sau đó cho vào lọ tôm chua ngâm cùng. Nếu bạn thích ăn cay thì có thể giã thêm tỏi ớt ngâm chung để cho vào lọ tôm để thơm và có vị cay nhẹ hợp khẩu vị. Ngâm thêm khoảng 2 đến 3 ngày là có thể dọn ra thưởng thức món ăn lạ miệng rồi đấy!
5. Dọn món ăn ra bàn và thưởng thức. Tôm chua có mùi thơm, vị chua nhẹ và mặn ngọt vừa phải của nước mắm. Món quen vị lạ ăn cùng xôi trắng, thịt heo luộc rất ngon, vừa giải ngán hiệu quả, vừa ngon miệng hơn rất nhiều đấy.

dinh dưỡng

Carbohydrate

12.81 g

🕒 58 phút

⊕ 5 servings

Năng lượng	146.93 kcal
Chất béo	1.27 g
Chất đạm	17.13 g