



Gỏi Tôm Thịt

Nguyên Liệu

- 100 g Thịt Heo
- 100 g Tôm
- 200 g Củ Hũ Dừa
- 100 g Cà Rốt
- 20 g Rau Răm
- 10 g Hành Phi Giòn
- 10 g Đậu Phộng Rang
- 5 g Ngò Gai
- 10 g Ớt Bằm
- 80 g Đường Trắng
- 2 muỗng canh Nước cốt chanh
- 4 muỗng canh MAGGI Nước Mắm
- 10 g Tỏi băm
- 10 g Muối

Nấu Ngay

1. Đầu tiên, bạn gọt vỏ cà rốt và dưa leo, rửa sạch rồi thái thành lát mỏng vừa ăn. Độ dài khoảng 7cm là vừa đẹp. Với dưa leo, nhớ loại bỏ phần ruột bên trong để món gỏi không bị ướt và dưa được ngon, giòn hơn. Củ hũ dừa bạn nên nạo sạch lớp vỏ ngoài, rửa sạch với nước rồi thái thành những lát mỏng vừa ăn. Ngâm phần củ hũ dừa đã thái trong nước đá lạnh có hòa cùng nước cốt chanh tươi để giữ độ trắng, giòn khi thưởng thức.
2. Rửa thịt ba chỉ và tôm với nước và một ít muối, sau đó bắc lên bếp luộc chín thịt với nước lạnh. Lưu ý là bạn phải để phần thịt luộc ngập trong nước, như vậy thịt sẽ chín từ từ và không bị thâm. Sau khi thịt đã chín, ngâm thịt vào tô nước lạnh để giữ độ trắng. Tiếp tục luộc tôm với nước thịt vừa dùng, bạn chỉ nên luộc khoảng 3 phút để tôm vừa chín tới, có màu đỏ đẹp mắt. Đừng luộc tôm quá lâu sẽ làm tôm bị khô và mất vị ngon ngọt tự nhiên. Ngâm tôm vào nước lạnh để tôm giòn dai, dễ bóc vỏ.
3. Khi tôm và thịt đã nguội, vớt ra để ráo nước một chút. Bạn thái thịt ba chỉ thành những miếng mỏng vừa ăn. Không nên cắt quá dày sẽ làm thịt khó thấm gia vị trộn gỏi. Với tôm, bạn bóc vỏ và giữ lại phần đuôi cho đẹp mắt.
4. Nước mắm trộn gỏi chính là yếu tố quyết định và là linh hồn của các món gỏi. Bắt tay vào làm thôi! Bắc nồi hoặc chảo lên bếp, cho nước mắm MAGGI vào với 4 muỗng canh nước lọc, đường trắng rồi đun sôi liu riu. Trộn đều tay để đường tan hết và hỗn hợp nước mắm keo sệt lại thì tắt bếp, để nguội. Khi nước mắm đã nguội hẳn, bạn thêm tỏi băm, ớt băm và nước cốt chanh vào, khuấy đều cho hòa quyện. Hỗn hợp nước mắm sánh kẹo và thơm, ngọt, mặn chua chua vừa miệng là chuẩn vị.
5. Để ráo hẳn củ hũ dừa, dưa leo và cà rốt trước khi tiến hành trộn gỏi bạn nhé. Nếu phần nguyên liệu chưa ráo thì khi trộn gỏi tôm thịt sẽ bị ướt và kém giòn. Cho củ hũ dừa, dưa leo, cà rốt và tôm thịt vào chung một tô, rưới

nước mắm lên trên rồi trộn đều tất cả cho thấm. Nên trộn thật nhẹ tay để tránh cho rau củ bị nát và làm món gỏi chảy nước, kém ngon.

- Cuối cùng, bạn thêm rau răm cắt nhỏ, ngò gai, đậu phộng rang và hành phi giòn, trộn đều một lần nữa là đã có thể bày ra đĩa thưởng thức rồi. Món gỏi tôm thịt củ hũ dừa giòn giòn lạ miệng, chua ngọt hài hòa kết hợp với tôm thịt, đậu phộng rang béo bùi sẽ khiến bạn ăn mãi không ngừng. Món gỏi rất hợp ăn cùng bánh phồng tôm chiên, cả nhà sẽ gật gù khi thưởng thức đấy!

dinh dưỡng

80 phút

Carbohydrate	72.68 g
Năng lượng	758.65 kcal
Chất béo	39.05 g
Chất đạm	26.99 g

2 người ăn