



Chả giò Tomyum

Nguyên Liệu

- 300 g Tôm
- 300 g Mực Tươi
- 200 g Thịt Lợn
- 600 g Nấm Mỡ
- 60 g Bún Tàu
- 10 g Riềng băm
- 30 g Sả Cây
- 3 g Lá Chanh
- 0.5 muỗng cà phê Tiêu Sọ
- 0.5 muỗng cà phê Tỏi Ta
- 1 muỗng cà phê Chanh
- 1 muỗng cà phê Hành Ngò
- 3 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 500 ml Dầu Ăn

Nấu Ngay

1. Tôm làm sạch, lột vỏ và cắt hạt lựu vừa ăn. Mực làm sạch, cắt hạt lựu. Bún tàu ngâm nước ấm cho mềm và cắt đoạn ngắn 5cm. Các nguyên liệu còn lại cũng rửa sạch, cắt lát mỏng và thái sợi để sẵn sàng chế biến.
2. Cho toàn bộ nguyên liệu vào thau, thêm 3 muỗng canh dầu hào MAGGI hoặc tùy ý điều chỉnh theo khẩu vị vừa ăn và trộn đều đến khi thấm.
3. Cắt bánh tráng theo chiều dài, khoảng 6cm. Cho nhân vào một góc bánh tráng, sau đó gấp lại theo hình tam giác. Nhớ thoa trứng gà hoặc hỗn hợp bột bắp pha nước lên phần mép ngoài của bánh tráng để tăng kết dính, giúp chả giò không bị bung ra khi chiên.
4. Làm nóng chảo, cho dầu vào, khi dầu vừa nóng thì nhẹ nhàng cho từng cuộn chả giò vào chiên; đến khi chín thì tăng lửa lớn để dầu không đọng lại trong cuộn chả giò. Khi gấp ra, nhớ để trên giấy thấm cho ráo dầu.
5. Cho chả giò ra đĩa, trang trí với xà lách, rau sống, dùng nóng với nước tương hoặc nước mắm chua ngọt sẽ rất ngon đấy.

dinh dưỡng

60 phút

Carbohydrate

23.75 g

4 servings

Năng lượng

331975.38 kcal

Chất béo

37528.37 g

Chất đạm

32.13 g