



LẨU MÌ CAY

BÁNH GẠO MANDU

BƯỚC 1: Sơ chế

Rau củ: 100g bắp cải rửa sạch, thái sợi lớn hoặc cắt miếng vuông vừa ăn. 50g nấm hương tươi cắt bỏ phần chân cứng, rửa sạch, dùng dao tĩa rãnh hình chữ thập (ngôi sao) trên mũ nấm cho đẹp mắt. 20g hành lá rửa sạch, thái lát xéo mỏng.

Pha sốt: Cho tất cả các gia vị của hỗn hợp sốt cay (45g Gochujang, 15ml nước tương, 15g đường, 5g ớt bột, 5g hạt nêm) vào một chiếc bát con, khuấy thật đều tay cho đến khi hỗn hợp hòa quyện.

150g bánh gạo: Nếu dùng bánh gạo bảo quản lạnh, hãy ngâm qua nước ấm khoảng 10 phút cho bánh mềm ra rồi vớt để ráo.

BƯỚC 2: Chế biến

Mandu: Bắc chảo lên bếp, cho 15ml dầu ăn vào làm nóng. Cho 6 cái mandu hải sản vào áp chảo ở lửa vừa cho đến khi lớp vỏ ngoài vàng ruộm và giòn tan (như trong video, bạn có thể áp chảo cả 6 cái Mandu Phô Mai nếu thích ăn vỏ giòn, hoặc để nguyên đun cùng lẩu để giữ độ dẻo). Gắp Mandu ra đĩa có lót giấy thấm

dầu.

Nấu lẩu: Sử dụng một chiếc chảo rộng và nông (chảo lẩu). Đổ 500ml nước lọc và phần sốt cay Hàn Quốc đã pha vào chảo, khuấy đều và đun sôi lăn tăn. Khi nước dùng sôi, thả bánh gạo (Tteokbokki) và bắp cải vào đun khoảng 3-5 phút cho mềm và ngấm gia vị. Tiếp theo, cho vắt mì tôm và nấm hương tươi vào chảo.

BƯỚC 3: Trình bày

Khi sợi mì bắt đầu to ra và chín tới, xếp mandu hải sản đã chiên giòn và mandu cheese lên trên các góc chảo sao cho đẹp mắt. Rắc toàn bộ phần hành lá đã thái xéo lên trên cùng sau đó tắt bếp (hoặc để lửa liu riu nếu ăn dạng lẩu nóng), thưởng thức ngay trực tiếp trên chảo khi món ăn còn đang bốc khói nghi ngút.

CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: cjfoods.vn