



SÚP MANDU

HẢI SẢN RAU CỦ

BƯỚC 1: Sơ chế

200g bắp lột vỏ, bỏ râu, cắt khoai tròn độ dày khoảng 2cm. 100g cà rốt gọt vỏ, thái khoai tròn hoặc tia hoa. 50g hành tây bóc vỏ, bổ múi cau. 100g bông cải xanh tách thành các nhánh nhỏ vừa ăn, ngâm rửa sạch. 10g ngò rí thái nhỏ.

BƯỚC 2: Chế biến

Cho 1 - 1.2 lít nước vào nồi đun sôi. Thả bắp ngọt, cà rốt và hành tây vào hầm ở lửa vừa khoảng 10 phút để rau củ tiết ra vị ngọt tự nhiên. Nêm vào nồi 15g hạt nêm và 5g muối (có thể gia giảm theo khẩu vị gia đình). Khi nước hầm đã ngọt, thả 1 gói bánh xếp mandu hải sản vào nấu khoảng 5 phút cho bánh chín, vỏ trong mềm. Cuối cùng, cho 15 quả trứng cút luộc và bông cải xanh vào đun sôi thêm khoảng 2-3 phút cho rau chín tới là có thể tắt bếp.

BƯỚC 3: Trình bày

Trình bày súp ra tô lớn, sắp xếp bắp, cà rốt, bông cải và trứng cút xung quanh. Gấp những chiếc mandu căng mọng lên trên. Rắc thêm 10g ngò rí và tiêu xay để món ăn dậy mùi thơm. Thưởng thức ngay khi súp còn ấm nóng.

CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: cjfoods.vn