



CƠM CÁ HỒI

THANH CUA NƯỚNG

CUỘN RONG BIỂN BBQ

BƯỚC 1: Sơ chế

150g cá hồi tươi: rửa sạch, dùng giấy ăn thấm khô nước rồi thái thành các khối vuông nhỏ vừa ăn (hạt lựu lớn).

100g thanh cua: lột bỏ lớp nilon bọc ngoài, dùng tay xé thành các sợi nhỏ.

5g hành lá rửa sạch, thái nhỏ. 100g dưa chuột rửa sạch, thái lát đồng xu mỏng.

Cho 300g cơm trắng đang còn ấm vào bát lớn, thêm 10ml dầu mè, 10ml giấm và 2g muối vào, dùng phới trộn thật đều để hạt cơm tơi và ngấm gia vị. Trong một chiếc bát khác, cho phần cá hồi thái nhỏ và thanh cua xé sợi vào. Thêm 30g sốt mayonnaise và trộn đều tay để hỗn hợp hòa quyện.

BƯỚC 2: Chế biến

Chuẩn bị một chiếc khuôn chịu nhiệt (khuôn nướng có thể cho vào nồi chiên không dầu), cho toàn bộ phần cơm đã trộn gia vị vào khuôn, dùng thìa nén thật chặt và dàn phẳng đều mặt cơm.

Xếp 1 - 2 lá rong biển ăn liền bibigo lên trên bề mặt cơm. Tiếp tục đổ hỗn hợp cá hồi, thanh cua trộn mayonnaise lên trên cùng, dùng thìa dàn đều che kín lớp rong biển, cuối cùng cho khuôn cơm vào nồi chiên không dầu, cài đặt nhiệt độ 170°C và nướng trong vòng 8 phút.

BƯỚC 3: Trình bày

Sau 8 phút, lấy khuôn cơm nướng nóng hổi ra ngoài. Bóp thêm khoảng 15g sốt mayonnaise còn lại thành các đường ziczac lên trên bề mặt cho thật bắt mắt. Rắc đều hành lá thái nhỏ lên trên cùng để trang trí. Dọn khuôn cơm nướng ra bàn cùng với các gói rong biển ăn liền, 50g kimchi và dưa chuột.

CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: cjfoods.vn