LẨU KIMCHI THỊT CUỘN BÒ VIÊN CẦU TRE

BƯỚC 1: Sơ chế

Bóc vỏ 100g hành tây và hành tím. Hành tây thái múi cau thật mỏng (để mau tiết ra vị ngọt), hành tím thái lát mỏng. 300g cải thảo rửa sạch, cắt khúc dài khoảng 4-5cm.

150g nấm kim châm và 150g nấm đùi gà cắt bỏ gốc, ngâm rửa sạch nước muối rồi vớt để ráo. Nấm đùi gà thái lát xéo mỏng khoảng 0.5cm. 300g đậu hũ non cắt thành các khối vuông nhỏ khoảng 2-3cm (nhẹ tay để đậu không bị nát).

Xếp đẹp mắt các nguyên liệu đồ nhúng (thịt ba chỉ, bò viên, nấm, đậu hũ, cải thảo) ra các đĩa xung quanh.

BƯỚC 2: Chế biến

Đặt nồi lẩu lên bếp, cho 30ml dầu ăn vào đun nóng. Cho 20g hành tím và 100g hành tây vào xào nhanh tay cho thơm. Đổ toàn bộ 500g kim chi cải thảo (cả phần cái lẫn nước kimchi) vào nồi. Xào đều tay khoảng 2 phút để kim chi ngấm dầu, dậy mùi thơm và lên màu đỏ cam đẹp mắt.

Rót 1300ml nước lọc vào nồi, đun lửa lớn. Khi nước bắt đầu sôi bùng, cắt gói xốt hoàn chỉnh lẩu kimchi cho vào nồi, khuấy nhẹ tay để xốt hòa tan hoàn toàn. Chờ nước lẩu sôi trở lại là hoàn thành phần nước dùng.

BƯỚC 3: Trình bày

Giữ nồi lẩu sôi lăn tăn trên bếp gas mini hoặc bếp từ ăn lẩu. Lần lượt thả 300g đậu hũ non và 500g bò viên vào trước (vì các nguyên liệu này cần chút thời gian để ngậm nước lẩu nóng). Tiếp theo, nhúng nấm, rau cải thảo và 300g thịt ba chỉ heo vào (tuỳ theo sở thích).