



THỊT NƯỚNG CHẤM

XỐT HEACHANDLE

BƯỚC 1: Sơ chế

10g tỏi bóc vỏ, đập dập rồi băm thật nhuyễn. 10g ớt xanh rửa sạch, bỏ cuống, thái lát mỏng hoặc băm nhỏ tùy sở thích. 10g hành lá cắt bỏ rễ, rửa sạch và thái nhỏ (chủ yếu lấy phần lá xanh).

BƯỚC 2: Chế biến

Chuẩn bị một chiếc bát con. Cho 50g tương chấm ssamjang và 15g tương ớt gochujang vào bát. Thêm 5g đường và 15ml nước lọc (hoặc Sprite) vào, dùng thìa khuấy đều tay cho đến khi đường tan hết và hỗn hợp tương có độ sánh mịn, không bị quá đặc. Tiếp tục cho toàn bộ phần tỏi băm, ớt xắt và hành lá vào bát, trộn đều để các nguyên liệu hòa quyện vào nhau. Cuối cùng, rót 15ml dầu mè vào và khuấy nhẹ nhàng một lần nữa để xốt dậy mùi thơm béo.

BƯỚC 3: Trình bày

Dùng giấy ăn lau sạch phần viền bát nếu xốt bị lem ra ngoài để bát nước chấm trông bắt mắt và gọn gàng hơn. Rắc đều 5g mè rang lên trên bề mặt bát xốt để trang trí.

CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: cjfoods.vn