



---

# CANH RONG BIỂN

## THỊT BĂM

### BƯỚC 1: Sơ chế

Rong biển: Cho 1 gói rong biển khô vào bát, đổ nước ngập. Ngâm trong khoảng 5 phút cho nở đều, sau đó vớt ra rửa sạch, để ráo.

Đậu hũ: Cắt 200g đậu hũ thành các khối vuông nhỏ vừa ăn (khoảng 2cm).

Hành: 10g hành tím bóc vỏ băm nhỏ. 10g hành lá rửa sạch, cắt nhỏ để trang trí.

---

### BƯỚC 2: Chế biến

Bắc nồi lên bếp, cho 10ml dầu ăn và 10g hành tím vào phi thơm. Cho thịt băm vào xào săn đến khi thịt không còn màu hồng. sau đó đổ 800ml nước vào nồi, đun sôi. Khi nước sôi, hớt bỏ bọt (nếu có) để nước canh được trong. Sau đó cho rong biển đã nở vào nồi, đun sôi trở lại. Cho 15ml nước tương và 5g muối vào. Khuấy nhẹ tay.

---

### BƯỚC 3: Trình bày

Cuối cùng, thả nhẹ nhàng đậu hũ non vào. Đun thêm khoảng 2 phút cho đậu hũ nóng đều rồi tắt bếp. (Lưu ý: Không khuấy mạnh tay sau khi cho đậu hũ để tránh làm vỡ đậu.) Sau đó, trình bày ra tô, rắc thêm 10g hành lá cắt nhỏ lên trên để món canh thêm bắt mắt và thơm ngon.

---

---

**CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM**

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: [cjfoods.vn](http://cjfoods.vn)