



---

## MANDU THỊT RAU CỦ NẤU VỚI TÔM BÒ

### BƯỚC 1: Sơ chế

Rửa sạch 100g tôm nguyên con để ráo nước, đồng thời trộn đều 100g thịt bò băm và 100g tôm băm với 5g tỏi băm, 5g tiêu và 5g hạt nêm rồi vo thành các viên tròn nhỏ. Việc kết hợp hai loại thịt này giúp viên topping có độ dai giòn và vị ngọt tự nhiên rất đặc trưng.

### BƯỚC 2: Chế biến

Phi thơm 10g hành tím băm với một chút dầu ăn, cho tôm nguyên con vào rang đến khi chuyển màu hồng và có mùi thơm thì đổ 1000ml nước lọc vào đun sôi. Khi nước bắt đầu sôi bùng, cho bánh xếp thịt và rau củ vào nấu trong 4 phút, sau đó nhẹ nhàng thả từng viên thịt tôm vào nồi, nêm thêm 10ml nước mắm và 5g hạt nêm cho vừa miệng rồi tiếp tục đun thêm 3 phút cho đến khi bánh và thịt viên chín hoàn toàn.

### BƯỚC 3: Trình bày

Múc bánh xếp, tôm và thịt viên ra bát, chan nước dùng trong chảo lên trên để làm nổi bật các nguyên liệu. Cuối cùng, rắc 5g hành lá cắt khúc và một chút tiêu xay lên trên để món canh thêm ấm nóng và bắt mắt.

---

---

**CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM**

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

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