

Món Ăn Ngon Mỗi Ngày

Bích Thuận sưu tập



Món chân gà trộn xoài

1- Chân Gà Trộn Xoài

Nguyên Liệu:

- a) Chân gà trộn xoài, 10 cái chân gà (rút xương hoặc không rút xương tùy ý mỗi người, nhưng nếu biết rút xương sẽ ngon hơn, mình thì lười nên chỉ chặt nhỏ),
- b) 2 quả xoài: chọn quả ương, nhưng vẫn còn cứng để bớt được độ chua,
- c) Rau thơm: rau húng hoặc rau mùi ta,
- d) Gia vị: tỏi, ớt bột, ớt quả, gừng, nước mắm, lá chanh, sả, hoa hời (nếu có),
- d) Muối.

Cách làm:

Chân gà chặt móng, xát muối, rửa sạch (mọi người tự lựa chọn nguồn thực phẩm cho đảm bảo, không bàn luận chân gà tàu nhé) Lần này mình không luộc chân gà nữa mà mình sẽ hấp, xếp chân gà vào nồi hấp, lần lượt cho vài lát gừng thái mỏng, vài lá chanh, sả

đập dập hoặc cắt lát, đặt vài hoa hời lên trên và cho vào hấp, nếu chân gà công nghiệp thì hấp trong vòng 30 phút, còn chân gà ta lâu hơn chút (nếu luộc thì sẽ nhanh hơn, nên mọi người tự lựa chọn nhé).

Chân gà chín cũng làm theo các bước, vớt ra thả vào bát nước có đá, đợi chân gà nguội lạnh vớt ra để ráo rồi cho vào ngăn mát tủ lạnh, để chân gà được dai, giòn, săn hơn.

Xoài lần trước mình có xắt miếng quân cờ, nhưng lần này sẽ thái mỏng, thái xong thả xoài vào âu nước đá để xoài giữ được độ giòn.

Rau thơm nhặt sạch, thái nhỏ.

Làm nước trộn chân gà: 4 thìa canh nước mắm ngon + 3 thìa canh đường (tùy khẩu vị thích ngọt và ngọt vừa), hoà tan đường với nước mắm + 1 thìa canh nước cốt chanh (tùy vào độ chua của xoài hoặc sở thích có thể thêm hoặc bớt lượng cốt chanh) + ớt băm + tỏi băm + 1 thìa cà phê ớt bột, trộn đều các nguyên liệu.

Chân gà bỏ từ tủ lạnh ra, mọi người có thể chặt nhỏ hoặc rút xương tùy ý, sau khi chế biến xong thì trộn một nửa phần nước trộn chân gà vừa pha ở trên, trộn thật đều và để ngấm trong 15 phút.

Xoài vớt ra để ráo nước. Sau 15 phút chân gà ngấm gia vị, đổ tiếp xoài vào trộn đều, còn lại một nửa nước trộn chân gà ở trên thì vừa trộn vừa đổ từ từ vào để tránh quá, nếu chân gà vừa miệng thì dừng lại (vì khẩu vị mỗi người khác nhau nên vừa trộn chúng ta vừa nếm để đạt được khẩu vị như mong muốn) nhạt cho thêm, tiếp gia vị khi dùng. Trộn đều, cuối cùng rắc rau thơm vào và thưởng thức.



2- Nộm Rau Muống*Món nộm rau muống***Nguyên liệu:**

- 1 mớ rau muống
- Lạc rang
- Chanh, tỏi, ớt, nước mắm, đường (nước mắm mọi người dùng nước mắm ngon như nước mắm hạnh phúc nhé)
- Rau thơm: húng chó, kinh giới và mùi tàu.

Cách làm:

- Rau muống vặt lá rửa sạch để ráo.
- Đun sôi một nồi nước, thả rau muống vào luộc chín vớt ra rửa để ráo hoặc muốn rau giòn hơn thì các bạn vớt rau ra một bát nước đá nhé.

- Lạc rang chín, tách vỏ đập dập.
- Rau thơm rửa sạch thái nhỏ
- Cách pha nước chấm trộn gỏi:

Tỏi đập dập băm nhỏ, ớt bỏ hạt băm nhỏ, chanh vắt lấy nước cốt.

Cho 3 thìa canh nước mắm, 1 thìa canh nước và 1 thìa canh đường, hoà tan nguyên liệu rồi cho nước cốt chanh vào khuấy đều (các bạn lưu ý muốn cho bát nước chấm của mình nổi tỏi ớt lên các bạn cho chanh vào trước, hoà tan rồi cho tỏi ớt sau cùng nhé), cuối cùng cho tỏi ớt vào.

- Cho rau muống luộc vào bát to, thêm rau thơm, lạc và rưới hỗn hợp nước mắm trộn đều lên và thưởng thức.

3- Bàn Luận

Tất cả có rất nhiều món gỏi ngon mà các bạn có thể theo dõi trên Google mà làm, như các bạn click vào hàng chữ sau:

[Các Món Nộm Ngon Chông Ngán](#)

Khi các bạn tự làm ở nhà, có thể các bạn hơi khó chịu một chút, vì mất thời giờ, phải mua nhiều đồ. Nhưng theo Bích Thuận nghĩ, nó cũng giúp ích cho các bạn biết thêm rất nhiều món ăn ngon, giết chết thời gian trống trải trong tuổi già, đặc biệt làm cho tình nghĩa vợ chồng khăng khít hơn, đỡ tốn tiền đi tiệm và đỡ tốn thời giờ thay đổi quần áo và đi tiệm. Hy vọng các bạn sẽ là người nội trợ tốt và gia đình các bạn sẽ nhiều hạnh phúc.

Bích Thuận

SƠN CÙNG THỦY TẬN

*Tận cùng sông núi về đâu?
Còn hàng liễu rũ? Còn màu hoa tươi?
Còn thương đau với cuộc đời,
Đâu làng quê cũ, đâu trời riêng ta!...*

Lê Phương Nguyễn