

Ốc nhồi lá gừng

30 người ăn
(do chị Khúc Đản sinh quán Hà nội làm)

Nguyên liệu : 30 con ốc nhồi
1/2 ký giỡ lụa sống
3 hột gĩa
60 lá gừng non
60 lá gừng già
20 củ hành
5 nhánh tỏi khô
5 muỗng súp dấm
nước mắm, tiêu bột, bột ngọt

Sửa soạn và đun nấu

- Mua ốc trước 2 ngày, bỏ ốc vào chậu, cho nước vo gạo vào độ nửa ngày rồi đổ nước đi, 2 ngày hôm sau cũng làm thế, ốc nhả hết chất bẩn và miệng hết nhớt. Ngày thứ 3, chắt dít ốc cho thủng.

- Đem ốc đun trong nồi nước để sôi độ 10 phút, thấy ốc nhả miệng ra là được, đem ốc ra rồi nhẹ lấy ốc ra khỏi vỏ, bỏ chỗ ruột bẩn, rồi rửa sạch. Bấm thịt ốc cho nhỏ. Xắt lá gừng non cho nhỏ.

- Chọn ốc bấm nhỏ với giỡ lụa sống, lá gừng non, trứng gĩa quấy đều, hành tỏi băm nhỏ, dấm, cho mắm muối, bột ngọt vừa ăn.

- Viên thành 60 viên, mỗi viên bọc một lá gừng già bỏ vào vỏ ốc đã rửa sạch. Xếp ốc vào nồi hấp, để 15 phút thì chín.

Món này phải ăn nóng mới thơm ngon.

BẠN ĐỌC ! CHÚ Ý ! CHÚ Ý !

An ường no nê rồi nêngâm nga **CÂU CA-GIAO** dưới đây

LIỆU CƠM MÀ GẤP MẮM RA,

LIỆU TIỀN ỦNG HỘ PHÁT HÀNH LÁ THƯ.

ĐỦ TIN ĐỦ TỨC TỪ TỪ,

ĐỦ BÀI ĐỦ VỞ LÁ THƯ RA LIÊN .

Ca-giao và Văn-vè việt-nam chuyên đi nhanh và hiệu nghiệm hơn tracts, chuyên đơn phương tây. Ca-giao trên đây là BPT ngẫu nhiên ghi được (xin xem mục TIN-TỨC A.H. giòng tin A.H.Tôn-thật-Ngọ); Nếu có chữ thiếu sót hay sai nhầm, xin các AH bỏ' túc hay sửa chữa cho. BPT xin đa tạ trước.