

GỎI CỦ CẢI

20 người ăn
(do chị Dương Đen nguyên quán miền Nam soạn)

Vật liệu : tép đông lạnh : 2 ký
thịt ba rọi : 1 ký
củ cải trắng (lựa củ nặng, không xộp) : 6 củ lớn
(3,5 - 4 ký)
dưa chuột (dưa leo) : 4 trái lớn
củ cải đỏ (carottes) : 4 củ
rau thơm : rau răm mùi thơm hơn rau húng (menthe)
đậu phộng rang đậm (giã) vừa nhỏ
chanh hay dấm (để bóp củ cải và lãm nước mắm)
muối, đường, nước mắm, tỏi, ớt

Cách lãm -

Củ cải, dưa chuột (bỏ ruột) xắt mỏng; củ cải đỏ xắt sợi, cho vào mấy muống súp muối, trộn đều (dưa chuột trộn sau vì mau xộp, nếu để lâu sẽ hết giòn, không ngon). Độ 15 phút sau (coi củ cải, nếu xộp là được), xả nước cho hết mặn, vắt thật ráo. Nêm vào dấm (hoặc nước chanh vắt), đường và một chút muối liểu vừa ăn, để cho thật thấm rồi vắt lại một lần nữa.

Thịt ba rọi luộc xắt vừa mỏng, tép luộc (hoặc hấp) lột vỏ, xẻ lưng lấy chỉ đen cho sạch (nếu tép lớn con thì xẻ đôi), rau thơm, tất cả cho vào củ cải, dưa chuột trộn đều. Đậu phộng đậm nhỏ và nước mắm tỏi ớt để sẵn, khi ăn mới trộn vào.

-----:~:~:~:-----
Trích hịch của **Trần-quốc-Tuân** chồng giặc Nguyễn :
NGHĨ NÔNG NỞI DÀY VÒ SẦU HỒ?
NGÀY QUÊN ĂN FÊM NGỦ KHÔNG AN.



Nhà có 3 con gái,
Xin nhân nhủ : «Liệu cơm mà gắp mắm ra
Liệu cửa liểu nhà em lầy chổng đi.
Nữ mai quá lứa lỡ thì,
Cao thì chẳng tới, thấp thì chẳng thông.»