

# TRANG GIA CHÁNH

Hồng Tuyết

## Cơm hạt sen tay cầm

Nguyên liệu cho 1 tay cầm đất khoảng 2 người ăn:

- 100g hạt sen tươi
- 1 miếng đậu hũ chiên (cắt hạt lựu)
- 100g nấm bào ngư loại nhỏ (hoặc nấm rơm)
- 6 tai nấm hương
- 1 củ cà rốt
- 5 trái đậu que
- 1 tay cầm hay nồi đất nhỏ
- Gia vị: dầu ăn, hạt nêm và nước tương
- 1/3 lon (sữa bò) gạo loại ít dẻo

### CÁCH LÀM

Hạt sen rửa sạch luộc chín, vớt ra, dùng nước luộc hạt sen nấu cơm.

Xào nhân:

Nấm hương ngâm mềm xả sạch cắt sợi. Cà rốt bào vỏ, rửa sạch, cắt hạt lựu nhỏ, đậu que cắt khoanh nhỏ, nấm bào ngư rửa sạch vắt ráo nước, xé sợi nhỏ.

Bắc chảo lên cho 2 muỗng súp dầu ăn vào, dầu nóng, cho tỏi băm nhỏ vào xào cho thơm, cho cà rốt, đậu que vào xào, tiếp theo cho nấm hương, nấm bào ngư xào chín, kế cho đậu hũ vào, nêm 2 muỗng súp nước tương và 1 muỗng súp hạt nêm vào trộn cho thấm gia vị, cuối cùng cho hạt sen đã luộc vào, trộn đều hỗn hợp.

Nấu cơm:

Vò gạo, cho vào nồi đất, cho nước luộc hạt sen cùng một chút muối vào, bắc lên bếp nấu, canh nước vừa để cơm khô xốp, (không để nhão). Cơm cạn nước, cho hỗn hợp nhân vào trên mặt, đậy nắp tiếp tục ghế với lửa nhỏ, để khoảng 10 phút, cơm chín nhắc ra ăn.

Dọn ăn, trang trí vài cọng ngò rí cho đẹp và ăn kèm nước tương có vài lát ớt.

---

# Nấm đậu xào xúc bánh đa

Nguyên liệu:

- 200g nấm bào ngư xám hay nấm mỡ
- 10 tai nấm đông cô
- 1 miếng đậu hũ chiên
- 2 muỗng súp boa rô băm (hoặc hành tỏi băm)
- 1 gói bánh đa nướng
- 100g đậu phộng rang giã dập (không nát)
- 1 ít rau răm rửa sạch, cắt hơi to
- Hạt nêm, đường, nước tương, 1 trái ớt cay băm nhỏ

Cách làm:

Nấm đông cô ngâm mềm rửa sạch vắt ráo cắt hạt lựu, nấm bào ngư rửa sạch cắt hạt lựu, miếng đậu hũ xẻ mỏng làm 3, chiên