

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

vàng cắt hạt lựu.

Bắc cháo lên bếp, cho 2 muỗng súp dầu ăn vào đợi nóng, cho boia rô hay hành tỏi vào xào cho vàng thơm, cho nấm đông cô vào xào, tiếp theo cho nấm bào ngư và đậu hũ vào, cho vào 1 muỗng cà phê đường, 1 muỗng súp hạt nêm và 2 muỗng nước tương, trộn đều thấm gia vị, cho đậu phộng giã hơi dập vào, cho rau răm và ớt băm trộn lên đều, tắt lửa.

Cho ra đĩa, món này dùng xúc với bánh đa, có thể làm món khai vị.

