***Trang Gia Chánh***

**ĐẬU HỦ TỨ XUYÊN**

Hồng Tuyết

**Nguyên liệu** (cho 4 người ăn)

- 2 miếng đậu hủ tươi

- 200gr nấm rơm

- 50gr nấm đông cô tươi

- 1 trái ớt chuông xanh hoặc đỏ

- hạt nêm, đường, nước tương, dầu hào, sốt cà chua.

- 5gr tiêu xanh

- 3 củ hành tím (hoặc boa-rô)

**Cách làm**:

Nấm rơm và nấm Đông cô rửa sạch, cắt hạt lựu; Ớt chuông cắt hạt lựu; Hành tím bằm nhỏ. Đậu hủ cắt miếng vuông vừa ăn;

Bắc nồi khoảng 1 lít nước, cho 1 muỗng cà phê muối, đợi nước sôi cho đậu hủ vào luộc từ 5 đến 7 phút, tắt lửa vớt ra rổ, để cho ráo nước.

Đặt chảo lên bếp, cho 3 muỗng súp dầu ăn, dầu nóng cho hành tím bằm vào xào cho thơm. Cho nấm vào xào, thêm 1 muỗng súp hạt nêm, 1/2 muỗng súp đường, 2 muỗng nước tương, 2 muỗng dầu hào, sốt cà chua, xào đều cho thấm gia vị; cho ớt chuông và 1 chén nước vào.

Kế cho đậu hủ vào trộn nhẹ tay để đậu hủ không bị bể. Cuối cùng cho tiêu xanh vào, nêm gia vị tùy theo ý thích của mỗi người.

Đây là món ăn đầy đủ chất dinh dưỡng, dùng với cơm trắng rất ngon.