

Nội dung bài viết

1. [Cách làm gỏi sứa xoài xanh](#)
2. [Cách làm gỏi sứa tươi hoa chuối đơn giản tại nhà](#)
3. [Cách làm gỏi sứa hành tây ngon nhất](#)
4. [Cách làm món gỏi sứa thập cẩm ngon nhất](#)
5. [Cách làm gỏi sứa đu đủ đơn giản tại nhà](#)

Cách làm gỏi sứa xoài xanh

Nguyên liệu làm gỏi sứa xoài xanh:

- Sứa tươi: 200g
- Xoài xanh: 1 quả
- Cà rốt: 1 củ
- Chuối chát
- Rau thơm: kinh giới, rau răm, tía tô, ngò rí
- Nước mắm, đường, ớt băm, nước cốt chanh, tỏi băm
- Đậu phộng rang
- Mè rang
- Bánh tráng nướng

Cách chế biến món gỏi sứa xoài xanh:

Ngâm sứa vào nước, rửa qua nước lạnh nhiều lần.

Gọt vỏ cà rốt, xoài rồi bào sợi.

Chần cà rốt qua nước sôi, rồi ngâm vào nước lạnh cho bớt mùi hăng và giữ được độ giòn.

Làm nước trộn gỏi: Pha đường, nước mắm, nước cốt chanh theo tỷ lệ 1 : 1 : 1, cho tỏi, ớt băm vào, trộn đều.

Cho sứa, xoài, chuối chát, cà rốt vào tô.

Lấy nước trộn gỏi rưới vào tô, trộn đều.

Sau khi bóp được 5 – 7 phút thì có thể gấp ra đĩa.

Rửa sạch rau thơm, cắt nhỏ, cho lên trên đĩa gỏi.

Rắc đậu phộng rang, mè rang lên trên, trang trí thêm 1 ít ngò là có thể thưởng thức kèm bánh tráng nướng.



Cách làm gỏi sứa tươi hoa chuối đơn giản tại nhà

Nguyên liệu cần chuẩn bị:

- 500g sứa tươi
- 1 búp hoa chuối
- 1 củ cà rốt
- 1 trái xoài xanh
- 20g mè
- 1 quả chanh
- Tỏi, ớt, rau thơm các loại

- Nước mắm, đường, muối, giấm

Cách chế biến món gỏi sữa búp hoa chuối:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

- Rửa sữa nhiều lần cho hết mặn. Cho sữa chần qua nước sôi khoảng 5 phút, vớt ra để ráo.

Mẹo sơ chế sữa: Bạn cần phải rửa sạch sữa với nước sau đó mổ sữa để loại bỏ hết chất độc bên trong. Tiếp theo, bạn cắt sữa thành những miếng nhỏ và ngâm với nước muối phen pha loãng rồi rửa sạch, bạn lặp đi lặp lại các bước ngâm, rửa khoảng 4-5 lần là xong. Cách sơ chế sữa đơn giản này giúp làm giảm thủy ngân trong sữa và làm sữa ngon hơn, không bị teo tóp.

- Mè rang cho chín vàng.

- Cà rốt và xoài gọt vỏ, rửa sạch rồi bào thành sợi nhỏ.

- Tỏi và ớt băm nhỏ. Chanh vắt lấy nước cốt.

- Hoa chuối thái sợi nhỏ và mỏng, ngâm vào nước muối và chút giấm cho hoa chuối được trắng. Sau đó rửa sạch lại với nước, vắt khô.

Bước 2: Trộn gỏi

- Cho 3 muỗng canh nước mắm, 2 muỗng cà phê đường, nước cốt chanh vào chén, khuấy đều cho đường tan hết.

- Cho hoa chuối, cà rốt, xoài bào sợi, sữa vào tô lớn cùng với tỏi băm và ớt băm. Đổ chén nước mắm đã pha sẵn vào, trộn đều là được. Nêm nếm nếu chưa đậm đà thì có thể cho thêm gia vị vào.

Thành phẩm

Bày gỏi sữa ra đĩa, rắc mè rang lên, trang trí thêm rau thơm và bắt đầu thưởng thức.



Cách làm gỏi sứa hành tây ngon nhất

Nguyên liệu cần chuẩn bị:

- Sứa: 1 gói 200g
- Cà rốt: ½ củ
- Hành tây: ½ củ
- Xoài xanh: 1 quả
- Chanh: 2 quả
- Đậu phộng rang: 50g
- Ớt: 2 quả
- Rau thơm: kinh giới, ngò rí, rau răm
- Tỏi: 1 củ
- Nước mắm, đường, muối hạt, nước cốt chanh, bột canh

Cách chế biến món gỏi sứa hành tây:

Rửa sạch sứa với nước.

Bóp sứa với nước cốt chanh và muối hạt để sứa thơm, sạch, không bị tanh.

Rửa lại sứa lần nữa với nước.

Dùng nước sôi chần qua sứa trong khoảng 2 phút.

Cho sữa vào tô nước đá ngâm khoảng 10 phút cho sữa trắng và giòn.

Gọt vỏ cà rốt, xoài rồi bào sợi.

Thái hành tây thành lát mỏng, ngâm vào tô nước đá cho giòn và bớt hăng.

Rửa sạch, cắt nhỏ rau thơm. Băm tỏi, ớt.

Pha nước trộn gỏi: Trộn đều 2 muỗng canh nước mắm, 2 muỗng canh đường, 2 muỗng canh nước lọc, 2 muỗng canh nước cốt chanh, 1/3 muỗng canh bột canh, tỏi băm, ớt băm.

Vắt sữa và hành tây cho ráo nước.

Trộn đều nước trộn gỏi, hành tây, sữa, xoài, cà rốt, rau thơm.

Rắc đậu phộng rang lên trên là hoàn tất.



Cách làm món gỏi sữa thập cẩm ngon nhất

Nguyên liệu cần chuẩn bị:

- Sữa: 1 gói 250g
- Xoài chua: 1/2 quả
- Cà rốt: 1 củ

- Dưa leo: 2 quả
- Chanh: 1 quả
- Tỏi băm: 5 – 6 tép
- Ớt: 2 quả
- Rau kinh giới: 1 ít
- Đập phộng rang đập dập
- Nước mắm, đường

Các bước thực hiện món gỏi sứa thập cẩm:

Lấy sứa ra, để ráo, rửa sạch với nước.

Cho sứa ra tô, chần sơ qua nước sôi khoảng 90 độ, gấp ra, để ráo.

Gọt vỏ cà rốt, xoài rồi bào sợi.

Cắt đôi dưa leo, bỏ phần ruột, cắt khúc mảnh.

Bỏ hạt ớt, cắt nhỏ.

Vắt lấy nước cốt chanh.

Rửa sạch rau kinh giới, cắt khúc.

Trộn đều tỏi, ớt băm với 2 muỗng canh đường, 1,5 muỗng canh nước mắm, 1 muỗng canh nước cốt chanh.

Cho nước trộn gỏi vào dưa leo, xoài, cà rốt, trộn đều.

Cho sứa vào, tiếp tục trộn đều.

Cho gỏi ra đĩa, để rau kinh giới lên, rắc đậu phộng rang lên trên cùng là hoàn tất.



Cách làm gỏi sứa đu đủ đơn giản tại nhà

Nguyên liệu cần chuẩn bị:

- Thịt sứa 350 gr
- Đu đủ 1/2 trái
- Cà rốt 1 củ
- Ớt sừng 1 trái
- Tỏi 3 tép
- Chanh 1 trái
- Rau răm 1 ít (khoảng 1 nắm tay)
- Đậu phộng rang 1 muống canh
- Dầu ăn 2 muống cà phê
- Nước mắm 3 muống cà phê
- Đường 5 muống cà phê

Cách thực hiện món gỏi sứa đu đủ:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

- Thịt sứa bạn mang đi rửa nhiều lần với nước sạch. Sau đó bạn trụng thịt sứa với nước nóng khoảng 80 độ C trong 2 phút, vớt ra để ráo, rồi cắt nhỏ thịt sứa nhỏ vừa ăn.

- Đu đủ bạn bỏ hạt, mang đu đủ với cà rốt đi gọt vỏ, bào sợi, rửa sạch, vớt ra cho vào thau nước đá. Ớt sừng bạn rửa kỹ vỏ ớt, bỏ cuống và hạt rồi cũng cắt sợi rồi ngâm vào nước đá chung với đu đủ và cà rốt.

Mách bạn: Đủ đủ, cà rốt, ớt sừng nên bỏ vào thau nước đá ngâm trong 10 phút cho chúng giòn và ngon hơn.

- Với rau răm, bạn nhặt lấy lá còn non, mang đi rửa và cắt nhỏ. Tỏi bóc vỏ rồi băm nhuyễn.

Bước 2: Làm nước trộn nộm

Cho tỏi băm vào chén, vắt thêm nước cốt 1 trái chanh, 5 muỗng cà phê đường, 3 muỗng cà phê nước mắm và khuấy đều để hỗn hợp hòa tan vào nhau.

Bước 3: Trộn các nguyên liệu

Cho đu đủ, cà rốt, ớt, thịt sứa vào thau và đổ hết phần nước trộn nộm vào, trộn đều lên.

Sau đó bạn cho thêm khoảng 2 muỗng cà phê dầu ăn vào, trộn lên và để trong 5 phút cho các nguyên liệu thấm gia vị.

Cuối cùng bạn cho thêm rau răm đã cắt nhỏ vào, trộn đều tay. Cho nộm ra đĩa và rắc thêm 1 muỗng canh đậu phộng rang nữa là có thể thưởng thức rồi!

Thành phẩm

Đĩa nộm sứa đu đủ vô cùng hấp dẫn với màu sắc tươi sáng từ đu đủ, cà rốt, ớt, sứa và rau răm vô cùng bắt mắt.

Nộm có vị chua ngọt vừa phải, cay nhẹ kết hợp cùng với thịt sứa dai dai, nhai sụn sứt, đu đủ và cà rốt giòn ngọt, cuốn hút vô cùng. Bạn nhất định phải thử nhé!