Còn chần chừ gì mà không bắt tay ngay vào làm món bún cá - một trong những món ăn cực kỳ được ưu chuộng của người Việt với bí kíp "thần thánh" được chúng tôi chia sẻ cụ thể dưới đây. Mời bạn theo dõi

Cách nấu bún cá ngừ ngon

- Nguyên liệu làm Bún cá ngừ Quy Nhơn:

- Cá ngừ 500 gr
- Cà chua 2 quả
- Thơm 1/4 quả
- Nghệ 1 củ
- Hành tím 4 củ
- Sả cây 4 cây
- Hành lá 2 nhánh
- Ngò 1 ít
- Nước mắm 3 muỗng canh
- Dầu ăn 5 muỗng canh
- Dầu điều 1 muỗng cà phê
- Gia vị thông dụng 1 ít (đường/ muối/ bột ngọt/ hạt nêm/ tiêu xay)

- Cách chế biến Bún cá ngừ Quy Nhơn

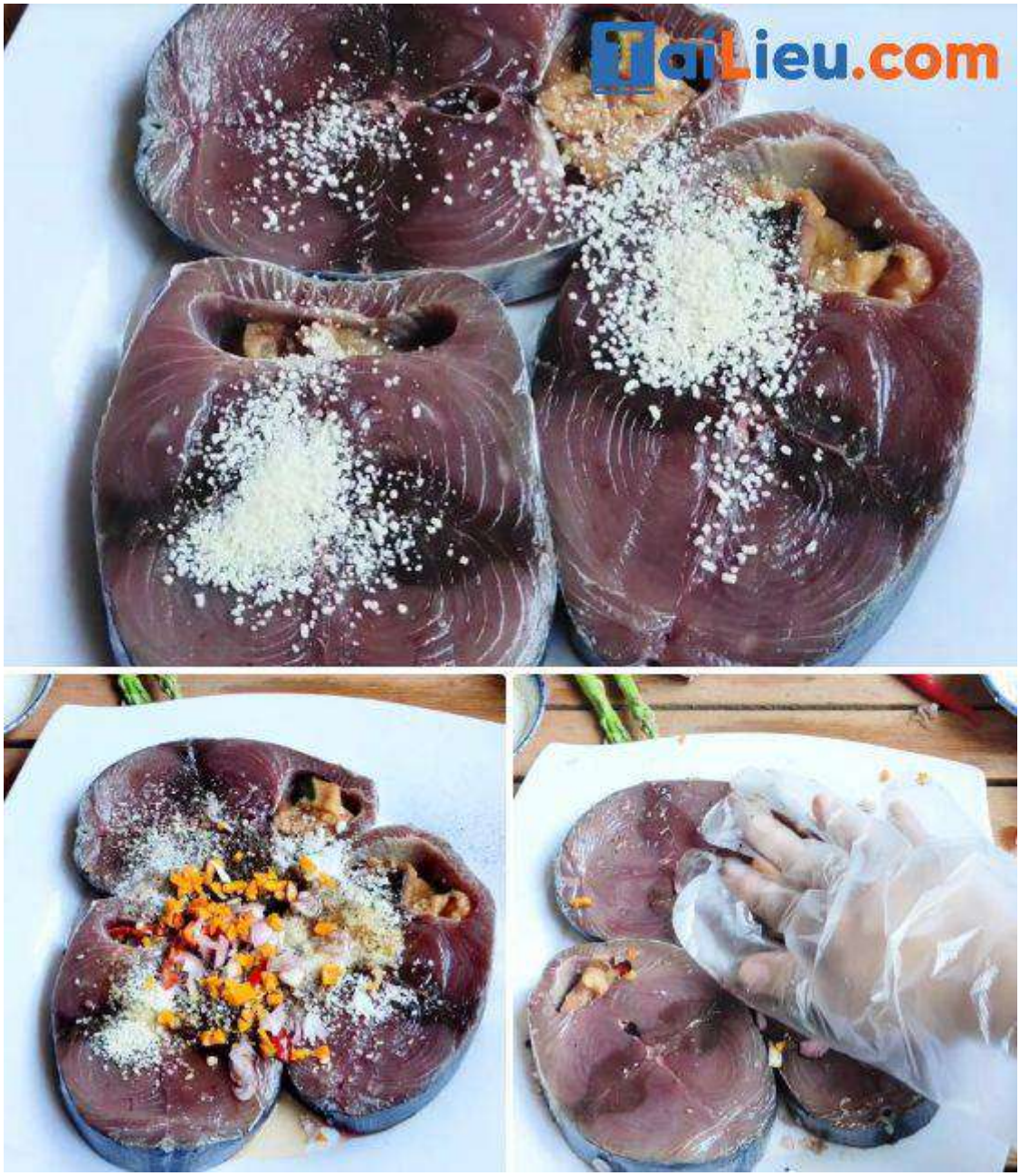
Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Cà chua rửa sạch rồi cắt múi cau, thơm rửa sạch cắt miếng vừa ăn. Hành ngò bạn cắt nhỏ, sả đập dập rồi cắt khúc, hành củ đập dập cắt nhỏ. Nghệ gọt bỏ vỏ, đập dập rồi cắt nhỏ.

Bước 2: Ướp cá ngừ

Bạn ướp cá ngừ với 2 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1/2 muỗng cà phê tiêu xay, một vài lát ớt cắt nhỏ, nghệ cắt nhỏ, 1 muỗng canh nước mắm.

Tiếp theo bạn đeo bao tay nilon rồi thoa gia vị cho cá được thấm đều, sau đó bạn ướp cá trong khoảng 20 phút.



Bước 3: Chiên cá

Bạn đặt chảo lên bếp rồi cho vào chảo 3 muỗng canh dầu ăn, đợi dầu nóng thì bạn cho cá vào chiên với lửa nhỏ. Bạn lật 2 bên mặt cá để cá được chín đều.

Bước 4: Xào nguyên liệu phụ

Bạn cho vào chảo 2 muỗng canh dầu ăn, đợi dầu nóng thì bạn cho hành băm, sả đập dập, nghệ vào rồi phi thơm. Tiếp theo bạn cho cà chua, thơm và 1 muỗng cà phê dầu điều vào rồi đảo đều khoảng 5 phút trên lửa vừa.

Bước 5: Nấu nước dùng

Bạn đặt nồi lên bếp với khoảng 1.5 lít nước, sau khi đun cho nước gần sôi thì bạn cho phần nguyên liệu phụ đã xào vào nồi và nấu trên lửa lớn cho đến khi nước sôi rồi cho cá vào.

Tiếp theo bạn nêm vào nồi nước dùng với 2 muỗng canh nước mắm, 2 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê bột ngọt, 2 muỗng cà phê muối, 2 muỗng cà phê đường. Bạn tiếp tục nấu thêm khoảng 5 phút nữa trên lửa vừa rồi tắt bếp.

Bước 6: Thành phẩm

Bạn cho bún vào tô rồi thêm nước dùng và cá vào thì bạn đã có ngay món bún cá ngừ Quy Nhơn đầy thơm ngon hấp dẫn rồi. Khi ăn bạn sẽ cảm nhận được vị ngon, ngọt của nước dùng, miếng cá mềm ngọt. Bạn có thể ăn kèm với một ít rau sống thì sẽ vô cùng tuyệt vời đấy.

Cách nấu bún cá Nha Trang

- Nguyên liệu làm Bún chả cá Nha Trang

- Cá vược 1 kg
- Đầu cá hồi 2 cái
- Chả cá thác lác 350 gr
- Chả cá chiên 350 gr
- Thơm 300 gr
- Cà chua 350 gr
- Bún 1 kg
- Sả 2 nhánh
- Tỏi 3 tép
- Gừng 10 gr
- Hành tím 5 củ
- Hành lá 50 gr
- Rượu 2 muỗng cà phê
- Ớt 3 trái
- Chanh 1 trái
- Hành tím phi 50 gr
- Bắp cải 100 gr
- Rau ăn kèm 1 ít (giá/ húng quế/ diếp cá)
- Hạt nêm 5 muỗng canh
- Dầu màu điều 1 muỗng canh
- Dầu ăn 1 ít
- Gia vị thông dụng 1 ít (đường/ muối/ tiêu xay/ nước mắm/ bột ngọt)

- Cách chế biến Bún chả cá Nha Trang:

Bước 1: Sơ chế cá

Trước tiên, cá mua về bạn rửa sạch với nước muối rồi để ráo. Sau đó, dùng dao miết sát phần xương cá và thịt cá ở sát đuôi.

Tiếp đến, cắt một đường ngang sát đầu cá rồi cắt từ đuôi lên đầu cá theo đường xương sống để tách lấy miếng phi lê ra khỏi phần thân.

Sau khi tách rời hoàn toàn phần thịt cá, bạn cắt chúng thành các miếng nhỏ khoảng 3cm rồi cho vào tô sạch.

Riêng phần xương cá bạn để riêng, lúc sau sẽ cho vào khi nấu nước dùng.

Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu khác

Đầu tiên, lột vỏ 4 củ hành tím và 5gr gừng rồi đem 2 nguyên liệu này đi nướng. Tiếp đến, gọt vỏ và băm nhuyễn 1 củ hành tím rồi để ra một dĩa sạch, làm tương tự với 3 tép tỏi.

Sau đó, rửa sạch và băm nhỏ đầu hành. Đối với thân lá, bạn cũng cắt nhỏ rồi để riêng với đầu hành.

Phần 5gr gừng còn lại bạn dùng dao thái sợi nhỏ. Tiếp đến, thái nhỏ 3 trái ớt tươi. Đối với chanh, bạn cũng cắt thành các lát nhỏ để ăn kèm với bún. Sau đó, đập dập 2 nhánh sả và cắt làm đôi.

Bước tiếp theo, làm sạch vỏ và mắt thơm rồi dùng dao cắt miếng nhỏ. Đối với cà chua, bạn rửa sạch rồi cắt hình múi cau. Cuối cùng, bào 100gr bắp cải thành các sợi nhuyễn dễ ăn.

Bước 3: Nấu nước dùng cá

Bắc nồi nước lên bếp và đun sôi. Khi nước sôi, cho đầu cá hồi và xương cá vược vào và trụng sơ qua trong vòng 1 -2 phút rồi vớt ra.

Tiếp đến, cho phần cá trụng và 3 lít nước vào nồi. Sau đó, cho phần gừng và hành tím đã nướng trước đó vào cùng.

Kế đến, cho sả đã sơ chế vào nồi rồi nấu nước dùng ở lửa lớn. Sau khi nước dùng sôi, bạn giảm nhỏ lửa để nước sôi liu riu và tiếp tục hầm cá trong vòng 45 phút.

Trong lúc hầm, đừng quên vớt bọt cho nước dùng ngon hơn nhé.

Bước 4: Chế biến cá và chả cá

Cho 1/2 phần đầu hành lá thái nhỏ và gừng cắt sợi đã vào tô đựng thịt cá phi lê.

Tiếp đến, nêm 1/2 muỗng cà phê hạt nêm, 1/2 muỗng cà phê đường, 1/3 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê nước mắm và 2 muỗng cà phê rượu vào tô.

Sau đó, bạn trộn đều hỗn hợp cho cá ngấm gia vị và để sang một bên.

Bước tiếp theo, cho 350gr chả cá thác lác vào tô, nêm 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê nước mắm, 1 muỗng cà phê đường, 1/3 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê dầu hành phi và 1/2 lượng đầu hành lá còn lại vào tô. Trộn đều nguyên liệu.

Tiếp đến, cho phần chả cá thác lác vào bịch và nhồi từ 3 - 4 phút. Sau khi chả cá kết thành một khối dẻo mịn thì bạn cho ra tô và nắn chả cá thành các miếng tròn.

Sau đó, cho phần chả cá thác lác và thịt cá vược đã ướp trước đó vào xửng và hấp ở lửa vừa trong vòng 10 phút.

Cuối cùng, đối với bánh chả cá chiên sẵn, bạn cho vào chảo dầu đang sôi và chiên sơ qua khoảng 5 phút.

Bước 5: Xào thơm và cà chua

Bắc chảo lên bếp, cho 1 ít dầu ăn vào. Tiếp theo, cho toàn bộ phần hành tím và tỏi đã băm nhuyễn vào chả rồi phi thơm.

Tiếp đến, cho toàn bộ thơm và cà chua vào chảo, nêm 1 muỗng cà phê hạt nêm và 1 muỗng cà phê đường rồi xào đều khoảng 5 - 7 phút thì tắt bếp.

Bước 6: Nấu nước bún

Đối với nồi nước dùng, sau khi hầm cá 45 phút, bạn vớt toàn bộ đầu và xương cá ra tô.

Tiếp đến, lọc nước dùng qua rây để nước trong hơn rồi cho thêm 1 lít nước sôi vào nồi và tiếp tục nấu ở lửa nhỏ.

Sau đó, nêm 1 muỗng canh muối, 2.5 muỗng canh hạt nêm, 2.5 muỗng canh đường, 1/2 muỗng canh bột ngọt, 1.5 muỗng canh nước mắm và 1 muỗng canh dầu màu điều vào nồi nước dùng. Bạn có thể điều chỉnh gia vị phù hợp với sở thích.

Cuối cùng, cho phần thơm và cà chua đã xào vào nồi, nấu ở lửa sôi liu riu trong vòng 10 phút thì tắt bếp.

Cách nấu bún cá lóc

- Nguyên liệu:

- Cá lóc 600 gr
- Xương ống heo 600 gr
- Bún tươi 500 gr
- Nghệ 1 củ
- Ngải bún 20 gr (6 - 7 củ)
- Đậu đũa 100 gr

- Giá 1 ít
- Húng quế 1 ít
- Hành lá 2 nhánh
- Hành tím băm 1 muỗng cà phê
- Tỏi băm 2 muỗng cà phê
- Ớt băm 1 muỗng cà phê
- Bột nghệ 1/2 muỗng canh
- Mắm ruốc 1 muỗng canh
- Me vắt 50 gr (khoảng 3 muỗng canh)
- Dầu ăn 3 muỗng canh
- Nước mắm 2 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít (muối/ đường/ hạt nêm/ tiêu)

- Cách nấu bún cá miền Tây:

Cách làm nấu bún cá Châu Đốc đậm chất miền Tây để bạn tham hảo ngay dưới đây:

Bước 1: Sơ chế và ướp cá lóc

Cá lóc mua về đem rửa sơ cạo vảy, loại bỏ phần ruột cá. Sau đó dùng muối hạt chà xát toàn thân cá cho bớt nhờn, rửa lại bằng nước sạch và cắt cá thành từng lát vừa ăn.

Tiếp đến, cho cá vào 1 cái tô rồi cho 1/2 muỗng canh bột nghệ, 1/2 muỗng cà phê tiêu, 1/2 muỗng cà phê đường, 1/4 muỗng cà phê muối, 1/2 muỗng cà phê hạt nêm, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt vào.

Thêm tiếp vào đó 1 muỗng cà phê tỏi băm, 1 muỗng cà phê hành tím băm cùng 1/2 muỗng cà phê ớt băm vào, sau đó trộn đều và ướp cá trong vòng 30 phút cho cá thấm gia vị.

Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu khác

Bắc nồi nước lên bếp, đun đến khi nước sôi thì cho xương ống vào trụng sơ qua trong 2 - 3 phút, sau đó đem rửa sạch lại với nước.

Đậu đũa cắt đôi theo chiều dọc. Tiếp đến, bắc 1 nồi nước khác lên bếp, nấu đến khi sôi thì cho đậu đũa vào luộc sơ qua trong 2 - 3 phút. Sau đó, vớt đậu ra và cho vào tô nước lạnh.

Hành lá cắt giữ phần gốc, còn phần lá đem cắt nhỏ cùng ớt trái.

Ngải bún và củ nghệ cắt thành từng khúc nhỏ rồi đem giã nhuyễn. Cho thêm vào đó khoảng 5 muỗng canh nước lọc, khuấy đều rồi đổ hỗn hợp ra rây để lọc lấy phần nước, phần xác ngải bún và nghệ bạn đem bỏ đi.

Bước 3: Nấu nước dùng

Bắc 1 nồi khác với 2 lít nước lên bếp. Cho phần xương ống đã rửa sạch vào hầm trong vòng 1 tiếng.

Tiếp đến, cho phần nước ngải bún và nghệ đã lọc ở trên vào, nêm thêm 1 muỗng canh mắm ruốc, 1 muỗng canh đường, 2 muỗng cà phê bột ngọt, 2 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê muối.

Bước 4: Chiên cá

Bắc chảo lên bếp, cho vào chảo 3 muỗng canh dầu ăn. Đợi dầu nóng thì cho cá vào chiên với lửa vừa, đến khi thấy cá chuyển sang màu hơi vàng là được.

Bước 5: Trụng bún và làm nước chấm

Chuẩn bị 1 nồi nước sôi, cho bún vào trụng sơ qua trong 2 - 3 phút. Sau đó vớt bún ra để ráo nước.

Để pha chế nước chấm, bạn cho 50gr me vắt vào chén rồi thêm vào đó 4 muỗng canh nước lọc, dùng muỗng dằm cho me tan ra để lọc bỏ phần hạt.

Tiếp đến cho vào đó 2 muỗng canh đường, 2 muỗng canh nước mắm cùng 1 muỗng cà phê tỏi băm và 1/2 muỗng cà phê ớt băm. Khuấy đều và nêm nếm lại độ chua, mặn ngọt cho hợp khẩu vị.

Cách nấu bún cá rô phi

- Nguyên liệu làm Bún cá rô phi:

- Cá rô phi 1 con
- Bún 1 kg
- Thơm 1 trái
- Cà chua 5 quả
- Gừng 1 củ
- Thì là 2 nhánh
- Hành lá 3 nhánh
- Hành tím 4 củ
- Dầu ăn 7 muỗng canh
- Bột chiên giòn 3 muỗng cà phê
- Bột bắp 1/2 muỗng canh
- Nước mắm 1 muỗng canh
- Dấm bỗng 1 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít (hạt nêm/ muối/ bột ngọt)

- Cách chế biến Bún cá rô phi

Bước 1: Sơ chế cá rô phi

Bạn rửa sơ cá qua nước rồi cắt vây, đánh vẩy, bỏ mang, bỏ ruột rồi ngâm với nước muối loãng trong 15 phút, sau đó rửa lại qua 2 - 3 lần nước sạch nữa và để ráo.

Khi cá ráo nước, bạn lóc hết phần thịt cá rồi cắt khúc vừa ăn, giữ lại xương và đầu để ninh nước dùng.

Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu khác

Bạn rửa sạch cà chua, 3 quả cắt múi cau, 2 quả cắt sợi nhuyễn. Thơm cắt vỏ, cắt mắt, rửa sạch và cắt thành miếng tam giác nhỏ.

Thì là rửa sạch, cắt nhuyễn. Hành lá cắt gốc, rửa sạch, cắt nhuyễn. Hành tím bóc vỏ, cắt lát mỏng. Gừng cạo vỏ, đập dập.

Bước 3: Ninh nước dùng

Bạn cho 2 muỗng canh dầu ăn vào nồi, khi dầu nóng, cho 1 nửa phần hành tím vào phi thơm. Khi hành vàng, cho cá vào đảo đều cùng 1 muỗng cà phê hạt nêm rồi cho 1 lít nước vào. Tiếp theo, bạn cho gừng vào, đậy nắp và ninh trong 15 phút.

Để nước dùng được trong, bạn lưu ý vớt lớp bọt nổi trên mặt. Sau 15 phút, bạn vớt hết phần xương cũng như gừng ra.

Bước 4: Chiên cá

Bạn cho 3 muỗng cà phê bột chiên giòn vào cá cắt khúc cùng 1 muỗng canh nước, sau đó, bạn trộn đều tay để cá được thấm.

Bạn cho 4 muỗng canh dầu ăn vào chảo, khi dầu nóng, cho cá vào và chiên trên lửa vừa. Để cá chín vàng giòn, bạn nhớ lật cá đều tay nhé!

Bước 5: Xào cà chua

Cho 1 muỗng canh dầu ăn lên chảo, khi dầu nóng, cho phần hành tím còn lại vào phi thơm. Khi hành vàng, cho cà chua xắt sợi nhuyễn vào và đảo đều đến khi cà chín.

Bước 6: Nấu bún cá rô phi

Bạn cho cà đã xào vào nước dùng, đảo đều, nêm nếm với 2 muỗng cà phê muối, 1 muỗng canh nước mắm, 2 muỗng canh hạt nêm, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt. Để vừa với khẩu vị gia đình, bạn có thể nêm nước dùng lại theo ý thích nhé!

Tiếp theo, bạn cho cà chua, thơm vào và nấu trên lửa vừa trong 2 phút. Cuối cùng, bạn cho 1 muỗng canh dấm bổng vào, khuấy đều là được.

Cách nấu bún cá thu

- Nguyên liệu làm Bún cá thu:

- Bún tươi 300 gr
- Cá thu 400 gr
- Chả cả loại chiên sẵn 1 miến (sử dụng chả cá loại tùy thích nhé)
- Dứa 1/4 trái
- Cà chua 3 trái
- Hành tây 1 củ
- Hành tím 4 củ
- Hành ngò 1 ít
- Sả tươi 2 cây
- Ớt 3 trái
- Tỏi 3 tép
- Dầu ăn 2 muỗng canh
- Dầu hào 1 muỗng cà phê

- Gia vị thông dụng 1 ít (Bột ngọt/ muối/ hạt nêm)

- Cách chế biến Bún cá thu

Bước 1: Sơ chế cá thu

Đối với cá thu còn nguyên con thì khi mua về, bạn sẽ dùng kéo cắt bỏ phần vây cá rồi loại bỏ toàn bộ phần ruột bên trong bụng cá, sau đó khử bớt mùi tanh của cá bằng cách rửa cùng với nước muối pha loãng.

Tiếp đó sẽ rửa lại bằng nước sạch rồi cho ra rổ và để ráo rồi cắt lát vừa ăn, mỗi lát dày khoảng 1 lóng tay.

Còn đối với cá thu đã cắt lát sẵn thì khi mua về để khử bớt mùi tanh của cá, bạn chỉ cần dùng một ít muối chà xát lên toàn bộ các lát cá trong khoảng 1 - 2 phút rồi rửa sạch lại với nước và để ráo là có thể chế biến được rồi nhé!

Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu khác

Hành tím, tỏi mua về bạn sẽ bóc bỏ lớp vỏ bên ngoài rồi rửa sạch, để ráo và băm nhuyễn.

Ớt bỏ cuống rồi rửa sạch sau đó cắt nhỏ. Với sả bạn tách bỏ lớp vỏ bên ngoài, rửa sơ qua với nước, sau đó băm nhỏ 1 cây sả còn cây còn lại sẽ đập dập.

Hành lá, ngò rí cắt bỏ phần đầu rồi rửa sơ qua với nước và để ráo, cắt phần đầu hành để riêng còn lá hành gộp với ngò rí rồi cắt nhỏ. Với dứa (thơm) bạn rửa sạch, cắt bỏ phần mắt và cùi rồi cắt lát mỏng.

Hành tây bóc vỏ, cà chua bỏ cuống, rửa sạch và cắt hình múi cau hoặc cắt nhỏ tùy thích. Bạn lấy 1/3 cà chua cắt hạt lựu để xào với cá thu.

Cuối cùng là chả cá chiên sẵn thì bạn sẽ cắt miếng nhỏ tùy thích.

Bước 3: Ướp cá thu

Cho cá thu đã sơ chế ra tô rồi tiến hành nêm nếm gia vị bao gồm: 1/2 lượng hành tím, tỏi và sả băm, 1/2 lượng ớt cắt nhỏ, cùng với 1/2 muỗng cà phê bột ngọt, 1/2 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê dầu hào rồi trộn đều gia vị.

Tùy theo khẩu vị của mỗi gia đình mà bạn gia giảm lượng gia vị cho phù hợp nhé! Sau đó bạn sẽ để cá ướp trong khoảng 15 - 20 phút để cá thu thấm gia vị.

Bước 4: Xào cá thu với sốt cà chua

Bắc chảo lên bếp, thêm vào 2 muỗng canh dầu ăn, đợi đến khi dầu nóng thì cho hỗn hợp hành tím, tỏi, ớt cắt nhỏ còn lại, toàn bộ sả đập dập vào.

Dùng đũa đảo thật đều trong khoảng 5 phút đến khi hỗn hợp vàng thơm thì bạn tiếp tục cho cà chua cắt hạt lựu vào xào sơ.

Sau đó sẽ cho toàn bộ cá thu vào xào nhẹ tay để tránh nát cá trong khoảng 1 phút với lửa vừa rồi tắt bếp.

Bước 5: Nấu nước dùng bún cá thu

Bắc nồi lên bếp, thêm vào 500ml nước lọc và đun sôi. Khi nước đã sôi thì bạn cho toàn bộ phần cá thu vừa xào chung với cà chua vào và nấu với lửa vừa trong khoảng 2 phút.

Đến khi nước sôi lại thì dùng vá vớt bỏ lớp bọt thừa nổi trên bề mặt nồi. Sau đó cho cho chả cá, cà chua cắt múi cau, dứa cắt lát vào nồi.

Đợi nồi nước dùng sôi lại một lần nữa thì bạn sẽ cho phần hành tây, đầu hành lá vào rồi nêm nếm lại gia vị cho vừa miệng. Cuối cùng là cho hành lá, ngò rí vào để nồi nước dùng thêm phần thơm ngon và hấp dẫn rồi tắt bếp là bạn đã hoàn thành món ăn.

Cách nấu bún cá rô

- Nguyên liệu làm Bún cá rô đồng:

- Cá rô 600 gram
- Xương heo 200 gram
- Muối 1/2 muỗng cà phê
- Tiêu xay 1/2 muỗng
- Bột chiên giòn 20 gram
- Hành lá 5 gram

- Thì là 5 gram
- Rau cần nước 50 gram
- Bạc hà 50 gram
- Gừng 10 gram
- Bún tươi 200 gram
- Nước 2 lít
- Hành tím 5 gram
- Hành tím băm 10 gram
- Cà chua 150 gram
- Đường trắng 5 gram
- Dầu ăn 2 muỗng canh
- Hạt nêm 5 gram
- Giấm ăn 10 ml

- Cách nấu bún cá rô đồng:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Cá rô mua về bạn đem đánh sạch vảy, cắt mang, bỏ ruột và rửa cá bằng hỗn hợp nước muối pha với giấm, gừng để khử mùi tanh, bạn chú ý chà sát đều khắp mình cá để cá bớt nhớt.

Sau đó lọc cá tách riêng xương và thịt và chia phần thịt cá ra làm 2 phần.

Rau cần nước cắt rễ, rửa sạch. Bạc hà đem lột vỏ, rửa sạch và để ráo.

Bước 2: Ướp và chiên cá

Bạn lấy phần thứ nhất ướp với 1/2 muỗng cà phê muối, 1/2 muỗng cà phê tiêu rồi sau đó lăn cá qua bột chiên giòn và đem chiên vàng. Khi cá rô vàng, gắp ra giấy thấm dầu để ráo.

Bước 3: Ướp và hấp cá

Phần cá thứ hai bạn đem hấp chín khoảng 20 phút với 5 gram hành, 5 gram gừng và 5 gram thì là cho thơm.

Bước 4: Nấu nước dùng

Bạn cho nồi lớn lên bếp, cho vào nồi 2 lít nước cùng 200 gram xương heo và phần xương cá rô đã tách ở trên, thêm 5 gram hành tím và 5 gram gừng, hầm nhừ các nguyên liệu với lửa vừa trong 40 phút rồi lọc lấy phần nước dùng.

Bước 5: Nấu nước lèo bún cá rô đồng

Bạn cho nồi lớn lên bếp, cho vào 2 muỗng canh dầu ăn và 10 gram hành tím vào phi thơm. Tiếp đến bạn lấy 150 gram cà chua đem cắt múi cau cho vào nồi đảo đều cho săn.

Sau đó cho nước hầm xương đã lọc vào đun với lửa nhỏ liu riu trong 5 - 7 phút và nêm thêm gia vị gồm 3 gram muối, 5 gram hạt nêm và 5 gram đường cho nước dùng thêm đậm đà rồi tắt bếp.

Bước 6: Thành phẩm

Khi nấu xong nước lèo, bạn lấy rau cần đước và bạc hà đem chần qua nước sôi cho dịu đi.

Sau đó, bạn chần bún tươi qua nước sôi rồi cho ra tô, xếp rau lên mặt cùng phần cá hấp và cá chiên vàng, chan nước dùng ngọt thanh là ta đã có tô bún cá rô hoàn chỉnh.

Tham khảo thêm:

- 4 Cách nấu bún ốc thơm ngon, thanh ngọt chuẩn vị Hà Nội
- Cách nấu bún bò Huế ngon, chuẩn vị đơn giản tại nhà
- 5 cách làm bún chả tại nhà thơm ngon đậm đà, ai cũng mê
- 4 cách nấu bún riêu cua thơm ngon, ngọt nước chuẩn vị tại nhà