

Cách làm nộm đu đủ bò khô giòn ngon chiêu đãi cả nhà

Nguyên liệu cần chuẩn bị làm nộm đu đủ bò khô

- Đu đủ 1/2 quả
- Cà rốt 1 củ
- Bò khô 100 gr
- Đậu phộng 20 gr
- Hành tây 1/2 củ
- Ớt sừng 2 quả
- Chanh 2 quả
- Rau răm 5 nhánh
- Húng lủi 5 nhánh
- Hành tím 3 củ
- Nước mắm 2 muỗng canh
- Đường 3 muỗng canh

Cách làm nộm đu đủ bò khô giòn ngon hết xẩy

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Đu đủ và cà rốt bạn gọt bỏ vỏ, mang đi rửa thật sạch, để ráo nước, sau đó dùng dao bào bào sợi và ngâm vào tô nước đá khoảng 10 phút tiếp đó bạn vớt ra để ráo nước.

Mách nhỏ:

Để đu đủ ra bớt nhựa, trước khi gọt bạn khứa vài đường trên mình quả đu đủ, khi gọt bạn gọt trong thau nước muối pha loãng sẽ làm mủ không bị dính lên tay. Để đu đủ, cà rốt được giòn ngon, bào sợi xong bạn nhớ ngâm vào thau nước đá nha! Hành tây bạn lột bỏ vỏ sau đó cắt khoanh tròn mỏng. Ớt bạn bỏ cuống, rửa sạch rồi bỏ hạt và cắt sợi.

Rau răm, húng lủi bạn nhặt sạch lá hư, rồi rửa sạch và cắt nhỏ. Hành tím bóc vỏ, cắt lát mỏng. Chanh bạn cắt miếng rồi vắt lấy nước cốt.



Bước 2: Pha nước mắm

Bạn cho vào chén cốt chanh 3 muỗng canh đường, 2 muỗng canh nước mắm, đảo đều và nêm nếm lại cho vừa ăn là hoàn thành xong phần nước mắm rồi.



Bước 3: Rang đậu phộng và phi hành

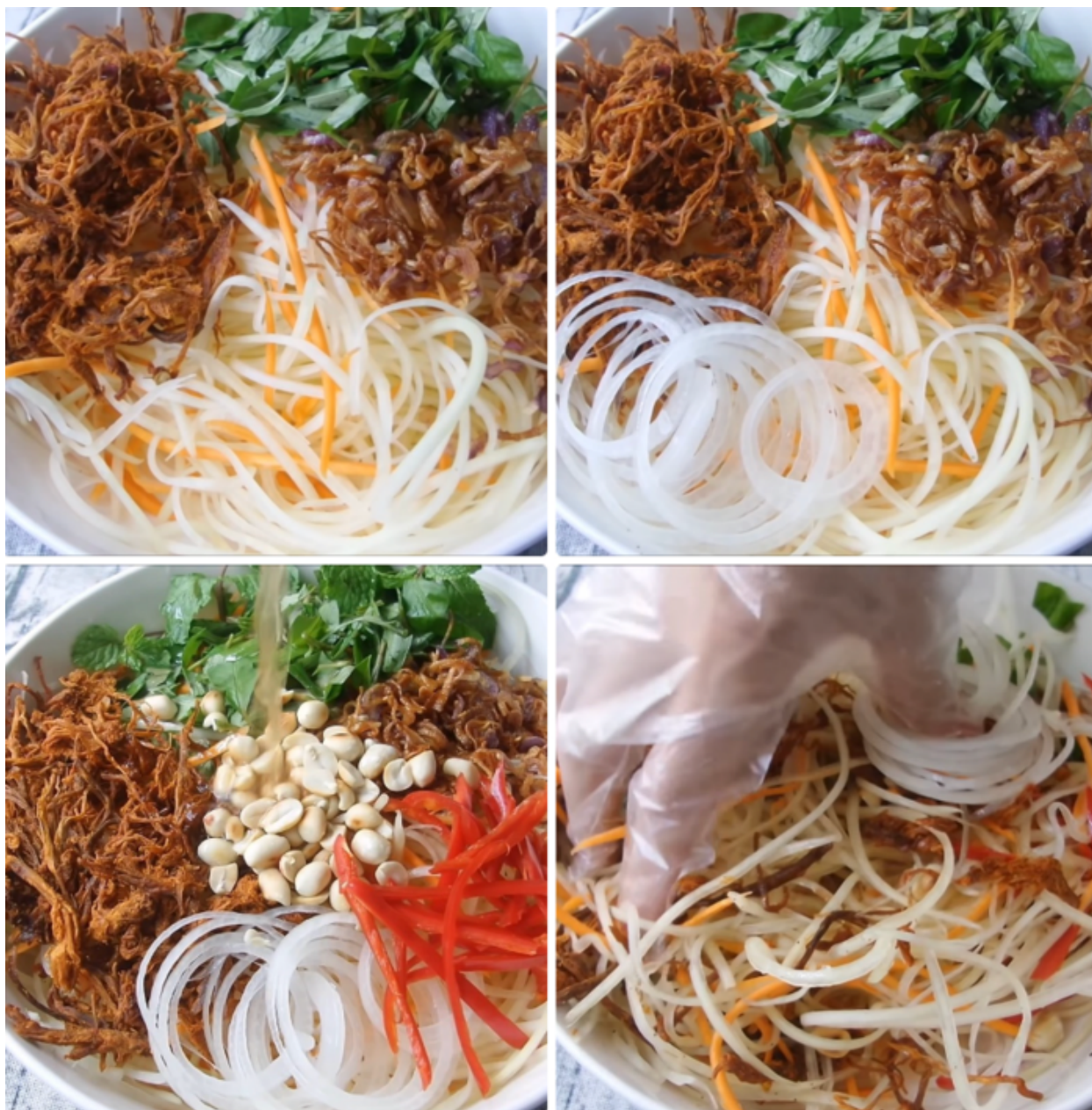
Bắc chảo lên bếp mở lửa vừa, đợi chảo nóng bạn cho đậu phộng và 1/2 muỗng cà phê muối vào đảo đều tay trên bếp khoảng 3 - 5 phút cho tới khi đậu phộng vàng thơm thì tắt bếp, để nguội và bóc sạch vỏ.

Bạn dùng lại chảo vừa rang đậu phộng, lau sạch rồi bắc lên bếp lại, mở lửa vừa và thêm 2 muỗng canh dầu ăn, đợi dầu nóng bạn cho hành tím vào phi vàng thơm thì tắt bếp.



Bước 4: Làm nộm đu đủ

Bạn cho đu đủ, cà rốt vào tô lớn, thêm rau răm, húng lủi, hành phi, hành tây, bò khô, đậu phộng rang, ớt cắt sợi và thêm phần nước mắm, bạn trộn đều là có thể thưởng thức rồi nè!



Thành phẩm

Dĩa nộm đu đủ bò khô đã hoàn thành với màu sắc cực bắt mắt và hấp dẫn, đu đủ, cà rốt giòn ngọt thấm vị nước mắm trộn vừa ăn, thêm vị bùi bùi của đậu phộng, vị thơm của

hành phi, thêm bò khô dai dai ăn rất ngon miệng. Trở tài vào bếp thực hiện chiêu đãi cả nhà thôi nào!



Cách chọn nguyên liệu làm nộm đu đủ bò khô

Cách chọn mua đu đủ ngon, giòn

- Bạn nên lựa chọn những trái đu đủ có lớp vỏ màu xanh mướt xen lẫn một ít đốm vàng, căng bóng và khi ấn vào sẽ có độ cứng vừa phải vì đây là loại đu đủ rất thích hợp để làm món nộm vì độ giòn tươi ngon của nó.
- Chọn trái có kích thước vừa phải không quá to, hình dáng thon dài, cấn vào thấy nặng tay và có mùi thơm nhẹ nhàng, tự nhiên.
- Tránh chọn những trái đu đủ khi ấn vào cảm thấy mềm nhũn, có dấu hiệu bị héo và không còn tươi do đã để lâu ngày và những trái này khi chế biến sẽ làm giảm hương vị của món ăn.

Cách chọn mua cà rốt tươi ngon

- Bạn nên chọn mua những củ cà rốt có màu cam tươi, kích thước vừa phải không quá to, vỏ ngoài láng và khi cấn cảm thấy chắc tay, không bị mềm nhũn.

- Tránh chọn những củ có hình dáng méo mó, vỏ bị nứt và có dấu hiệu bị bầm dập, héo khô vì đây là những củ đã để lâu ngày, không còn tươi ngon và khi nấu sẽ không đảm bảo mùi vị món ăn.