

Cách làm bún gạo xào chay mềm tươi, thấm vị hài hòa

Cách làm

Đậu phụ chiên vàng giòn, cắt miếng dài. Ớt chuông đỏ, ớt chuông xanh cắt sợi dài. Cà rốt cắt sợi. Hành tây cắt lát dài. Bắp cải cắt sợi. Hành lá cắt khúc. Tùy theo sở thích thay đổi rau củ quả phù hợp theo mùa.



Làm hỗn hợp nước sốt để xào bún chay gồm 2 muỗng canh nước tương, 1 muỗng canh đường, 1 muỗng canh nước hàng, 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê hạt nêm chay, 1

muỗng cà phê giấm và 1/2 chén nước. Khuấy đều cho tan.



Bún gạo ngâm nước nóng 6-7 phút hoặc trứng sơ cho nở mềm. Vớt ra rửa lại cho ráo nước, trộn chút dầu ăn để không bị dính chùm và bóng mượt.



Phi thơm 1/2 lượng hành khô băm. Hạ lửa nhỏ, cho 1/2 lượng nước sốt vào chảo đảo đều, thêm khoảng 1/3 bát nước lạnh vào. Cho bún gạo vào, đảo đều cho gia vị quyện đều vào sợi bún gạo. Sau 2 - 3 phút thì múc ra để riêng.



Phi thơm 1/2 lượng hành khô còn lại, cho rau củ quả (cà rốt, bắp cải, ớt chuông và hành tây) vào, trút 1/2 lượng nước sốt còn lại và xào trên lửa lớn cho chín tới. Thêm đậu phụ chiên vào đảo cho thấm vị.



Cuối cùng trút phần bún gạo đã xào vào trộn đều, nêm nếm lại gia vị cho vừa miệng, cho hành lá cắt khúc, rắc chút hạt tiêu và múc ra thưởng thức nóng.



Yêu cầu thành phẩm: Bún gạo mềm toí nhưng không nhão, thấm vị hài hòa, các rau củ quả chín tới, màu sắc tươi mới, không bị ra nước.



Chú ý:

Linh hoạt thay đổi rau củ quả theo khẩu vị cá nhân và theo mùa để món ăn tăng thêm phần thơm ngon.

Các rau củ quả nên xào trên lửa lớn và chín tới để giữ độ giòn ngọt mà không bị mất vitamin khi nhũn do xào lâu.

Trộn trực tiếp sốt gia vị vào bún gạo hoặc để nước sốt rưới riêng khi ăn tùy chọn.

Những người ăn chay trường thì bỏ các ngũ vị tân (hành, tỏi, ớt, hạt tiêu...), thay bằng hành boa-rô.*Nguồn:*

<https://vnexpress.net/cach-lam-bun-gao-xao-chay-mem-toi-tham-vi-hai-hoa-4497090.html>