

## **Cách làm bún xào chay với bún ăn liền cực dễ**

Vào những ngày rằm, đầu tháng, các món ăn chay thường rất đắt khách, nếu bạn không có thời gian và không thuận tiện để chờ mua, hãy tự thực hiện món ăn này với công thức cách làm bún xào chay với bún ăn liền cực dễ ở bên dưới nhé.

1. Nguyên liệu làm bún xào chay
  2. Cách làm bún xào chay ngon nhất tại nhà
- Bước 1 Sơ chế nguyên liệu
- Bước 2 Xào bún
3. Thành phẩm



**Chuẩn bị**

20 phút **Chế biến**

20 phút **Dành cho**

3 người

Làm món bún trộn chay từ bún ăn liền sẽ là lựa chọn nhanh, gọn mà vẫn đủ chất vào những ngày rằm. Cùng tìm hiểu với Bách hóa XANH cách làm món bún chay thơm ngon cho cả gia đình cùng thưởng thức nhé.

1. Nguyên liệu làm bún xào chay

3 gói bún ăn liền

1- 2 gói mì ăn liền (không bắt buộc)

100 gram đậu phộng rang

300 gram rau cải ngọt

200 gram cà rốt

1 ít giá đỗ, đậu cove, cải thảo

1 cây nấm đùi gà hoặc 1 ít nấm trắng

6 miếng đậu hũ dày khoảng 1 cm

Gia vị: 150 ml nước tương, 35 gram muối đường, 70 ml nước lọc, 20 ml nước cốt chanh, 1 ít ớt đỏ băm nhỏ

2. Cách làm bún xào chay ngon nhất tại nhà

**Bước 1 Sơ chế nguyên liệu**

Rửa sạch các loại rau, giá đỗ, **cắt rau thành những đoạn nhỏ** vừa ăn, **nấm đùi gà và cà rốt thì thái sợi.**

**Cho rau củ, nấm vào chảo dầu nóng xào chín với ngọn lửa lớn** hoặc bạn có thể luộc rau củ, nấm để giảm dầu mỡ. **Đậu hũ chiên 2 mặt** vàng đều, nếu mua đậu hũ chiên sẵn thì bạn không cần thực hiện bước này. Sau đó **thái đậu hũ thành những đoạn mỏng**, nhỏ như hình 5.



*Sơ chế nguyên liệu*

## **Bước 2 Xào bún**

**Cho vào nồi nước luộc bún, mì khoảng 1/3 muỗng cà phê muối và 1 muỗng cà phê dầu ăn.** Khi nước sôi cho mì vào luộc khoảng 5 phút, bún chỉ nên luộc khoảng 2 phút để cọng bún giữ được độ dai vừa đủ cho món xào,

không chín quá mềm, nhão.

Luộc bún, mì chín xong, bạn vớt chúng ra, **thả ngay vào nước lạnh và để nguội.**

Pha chế nước sốt cho món bún trộn chay rất đơn giản, bạn **cho vào chén các nguyên liệu đã chuẩn bị là nước tương, nước lọc, đường, nước cốt chanh và ớt, khuấy đều** để dung dịch hòa quyện vào nhau là xong.

Khi **bún, mì đã nguội, bạn cho chúng vào một tô lớn, thêm rau củ, nấm, đậu hũ và trộn đều hỗn hợp.**



*Xào bún*

### 3Thành phẩm



#### *Thành phẩm bún xào chay*

Gắp bún xào chay ra đĩa, thêm đậu phộng rang và nước chấm, món ăn đã sẵn sàng, bạn có thể bắt đầu ăn ngay rồi nhé.

*Đơn giản, dễ thực hiện, dễ ăn, món bún xào chay này có thể hợp khẩu vị của tất cả mọi người trong gia đình bạn đấy.*

*Nguồn:*

<https://www.bachhoaxanh.com/kinh-nghiem-hay/cach-lam-bun-xao-chay-voi-bun-an-lien-cuc-de-93914><sup>4</sup>