

Cách làm chả chay com tấm

Nhắc đến com tấm là nghĩ ngay đến chả trứng. Vào ngày rằm mà muốn thưởng thức món này thì hãy làm chả trứng chay để ăn kèm nhé! Nếu chưa biết cách làm thì tham khảo ngay cách làm chả trứng chay để ăn com tấm dưới đây nha!



Chuẩn bị

10 phút **Chế biến**

30 phút **Dành cho**

3 - 4 người

Mặc dù sử dụng các loại rau củ là chính nhưng bằng sự kết hợp khéo léo của mình, người nấu có thể làm ra những món chay ngon không thua gì các món mặn, điển hình như com

tấm chay. Nghe có vẻ đơn giản nhưng làm món này khá kì công đó nha. Từ khâu lựa chọn nguyên liệu đến khâu chế biến, người nấu phải làm sao tái hiện lại được linh hồn của món ăn, từ hình thức lẫn hương vị phải thật nhất có thể. Cơm tấm chay cũng phải có đủ sườn chay, bì chay, chả chả trứng chay và trong bài viết này, Bách hóa XANH sẽ bật mí cho bạn cách làm chả trứng chay để ăn cơm tấm siêu ngon, siêu hấp dẫn. Tham khảo ngay nhé!

Nguyên liệu

2 miếng đậu hũ trắng

50g lá đậu hũ ky

30g bún tàu

30g nấm hương

60g bột gạo

20g bột lion

Gia vị: hạt nêm chay, tiêu

Cách làm chả trứng chay

Bước 1 Sơ chế nguyên liệu



Sơ chế nguyên liệu

Ngâm nấm hương trong nước nóng để nấm nở ra và xắt thành những miếng nhỏ.

Bún tàu xắt nhuyễn. Tàu hũ ky xắt miếng nhỏ.

Bước 2 Làm nhân chả



Bạn cho đậu hũ trắng vào tô rồi bóp nhỏ ra. Cho tiếp tàu hũ ky, bún tàu, nấm hương, **50g bột gạo**, **2 muỗng canh hạt nêm chay** và **1 muỗng canh tiêu** vào tô rồi trộn đều lên.

Chuẩn bị một cái khuôn có lót màng bọc thực phẩm phía dưới. Cho nhân chả vào khuôn, dùng tay ém chặt lại rồi đem đi hấp.

Mẹo: Bạn dùng màng bọc thực phẩm hoặc túi bóng lót dưới đáy khuôn thay cho dầu ăn nhé. Cách làm này sẽ giúp lấy chả trứng sau khi hấp ra dễ hơn đấy!

Bước 3 Hấp chả



Chuẩn bị một nồi nước sôi, cho khuôn chả vào **hấp khoảng 15-20 phút.**

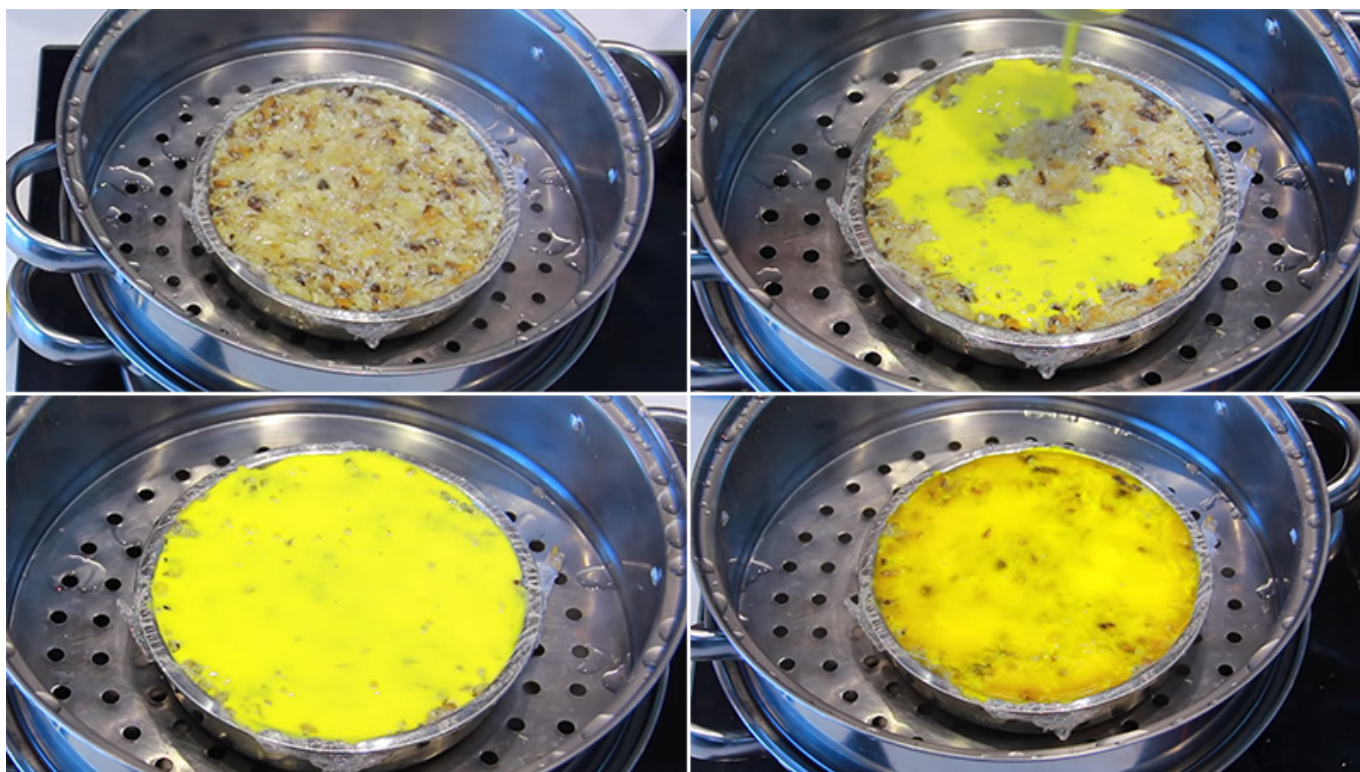
Bước 4 Làm mặt chả



Bạn cho 10g bột gạo vào 20g bột lion. Đổ một ít nước vào và khuấy đều lên.

Lưu ý: Bạn **dùng bột gạo thay cho bột năng** vì bột năng rất dẻo và như vậy thì chả sẽ không ngon

Bước 5 Hoàn thành chả trứng chay



Sau 20 phút, đổ hỗn hợp mặt chả vừa trộn lên chả rồi dùng muỗng tán đều. Hấp thêm 10 phút nữa thì tắt bếp, lấy ra để nguội rồi cho vào **ngăn mát tủ lạnh từ 1-3 tiếng** rồi mới ăn.

Mẹo: Để chả trong tủ lạnh từ 1-3 tiếng như vậy thì chả sẽ ngon hơn và không bị bở

Tham khảo thêm: Cách làm chả trứng
Thành phẩm



Như vậy là món chả trứng chay đã hoàn thành rồi. Rất nhanh và đơn giản phải không nào? Nhìn ngon và hấp dẫn y như chả trứng thường luôn đó! Chả có lớp mặt vàng tươi cực kích thích, nhìn chỉ muốn ăn liền thôi. Cắn một miếng thì cảm nhận ngay được mùi thơm của nấm, dai dai của bún tàu và mềm mềm của đậu hũ. Các nguyên liệu hòa quyện hài hòa nên vô cùng ngon luôn đó!

Không chỉ đơn giản, dễ làm mà món chả trứng chay này cũng rất tốt cho sức khỏe. Lưu lại và thực hiện ngay nhé. Chúc bạn thành công với món chả trứng chay thơm ngon hấp dẫn này !

Nguồn:

[https://www.bachhoaxanh.com/kinh-nghiem-hay/cach-lam-ch
a-trung-chay-de-an-com-tam-1270421](https://www.bachhoaxanh.com/kinh-nghiem-hay/cach-lam-ch
a-trung-chay-de-an-com-tam-1270421)