

# **Cách làm nấm rơm kho chao ngon tuyệt hảo ai nấy cũng thích**

Bạn đang tìm một món ăn thơm ngon vào những ngày chay thanh đạm ? Cùng bỏ túi ngay công thức làm nấm rơm kho chao ngay nhé!

1. Nguyên liệu làm nấm rơm kho chao

2. Cách làm nấm rơm kho chao

\* Bước 1 Sơ chế nấm rơm

\* Bước 2 Ướp nấm rơm

\* Bước 3 Sơ chế nguyên liệu khác

\* Bước 4 Kho nấm rơm và chao

3. Thành phẩm

Nấm rơm kho chao

Chuẩn bị 15 phút

Chế biến 10 phút

Dành cho 2 - 4 người



Nấm rơm là thực phẩm quen thuộc trong các món ăn gia đình, đặc biệt được sử dụng nhiều để thành nguyên liệu chính trong các món chay vào những ngày rằm, mùng 1 hàng tháng. Với cách làm đơn giản và không tốn quá nhiều thời gian, cùng vào bếp với Bách hóa XANH để học cách làm nấm rơm kho chao ngon tuyệt hảo ngay tại nhà nhé.

Nguyên liệu làm nấm rơm kho chao



Nguyên liệu nấm rơm kho chao

500g nấm rơm

7 - 8 miếng chao

Hành lá, ớt, tỏi, hành tím

Gia vị: Muối, bột ngọt, hạt nêm, đường, dầu ăn, nước màu, nước tương

Mẹo hay

Để chọn nấm rơm tươi, nên chọn nấm có đầu tròn, chưa nở thành hình chiếc ô, không bị dập nát và khi sờ vào thấy vẫn còn cứng. Khi ngửi vẫn còn mùi hương thơm nhẹ của nấm. Loại nấm rơm màu đen sẽ ngon và ngọt hơn màu trắng.



Để mua chao ngon, nên mua chao không bị mốc, hư, có mùi hôi lạ. Trước khi mua nên kiểm tra hạn sử dụng, hộp chao có bị hư, vỡ hay không và tốt nhất nên mua chao ở những địa điểm có uy tín.

## 2. Cách làm nấm rơm kho chao

### \* Bước 1: Sơ chế nấm rơm



### Sơ chế nấm rơm

Đầu tiên, nấm rơm khi mua về bạn cắt bỏ gốc nấm, đem ngâm nấm trong nước muối loãng khoảng 15 - 20 phút rồi rửa nấm lại với nước sạch khoảng 2 - 3 lần, để ráo.

Tiếp theo, bạn bắc nồi lên bếp, cho vào 1 muống cà phê muối

rồi dùng vá khuấy đều để muối tan. Khi nước sôi, bạn cho nấm rơm vào luộc trong khoảng 3 - 4 phút để loại bỏ các chất không tốt cho sức khỏe.

### Bước 2: Ướp nấm rơm

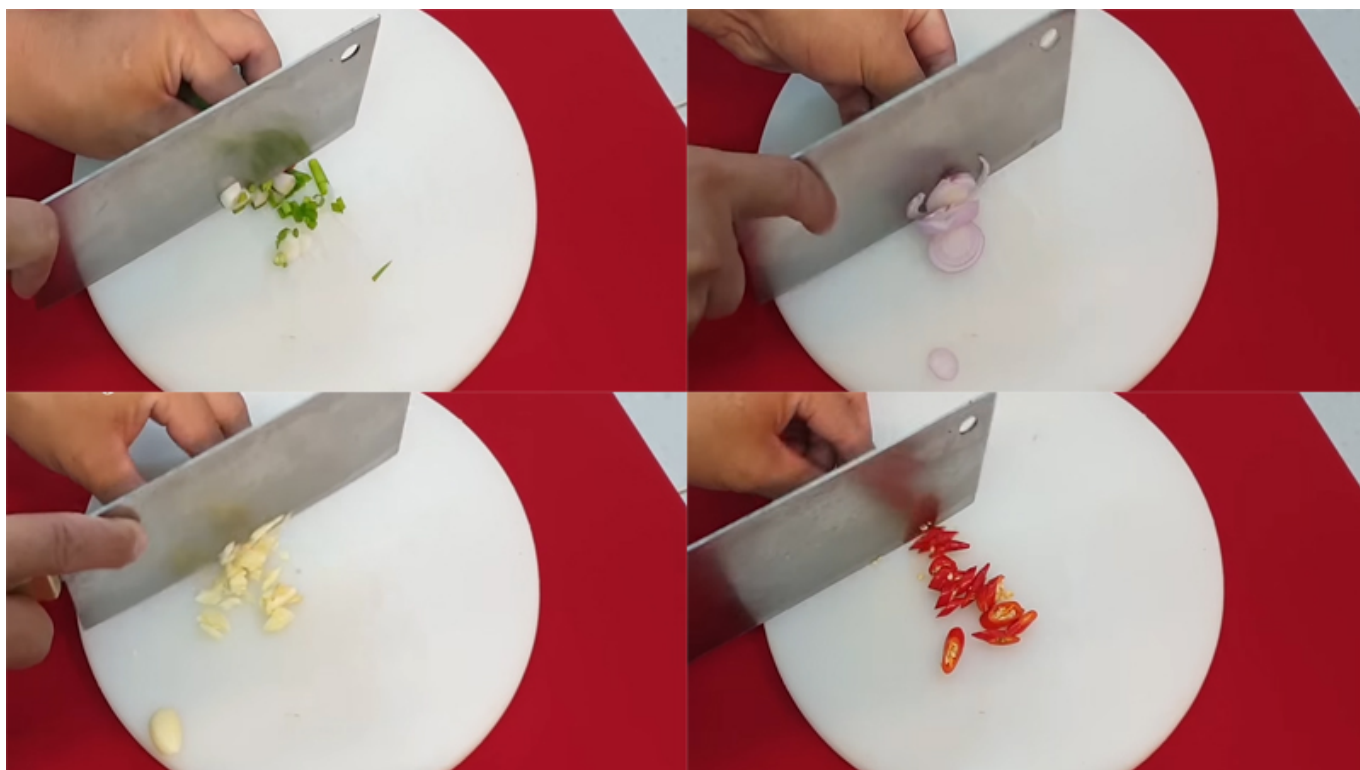


### Ướp nấm rơm

Bạn ướp vào nấm rơm 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê bột nêm, 1 muỗng cà phê đường, 2 muỗng canh nước tương và 1 muỗng canh nước màu rồi đảo đều để nấm rơm ngấm đều gia vị.

Tiếp theo, bạn để nấm nghỉ trong khoảng 15 - 20 phút.

### Bước 3: Sơ chế nguyên liệu khác



### Sơ chế nguyên liệu khác

Ở công đoạn này, bạn rửa sạch 2 cây hành lá, bỏ rễ và cắt nhỏ. Đối với 4 tép tỏi và 1 củ hành tím, bạn lột vỏ rồi băm nhỏ. Bạn rửa sạch ớt, bỏ cuống và cắt nhỏ.





### Tán nhuyễn cháo

Tiếp theo, bạn cho cháo ra đĩa, nêm vào cháo 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê đường rồi dùng muỗng tán nhuyễn cháo để đường và bột ngọt tan hết.

Bước 4: Kho nấm rơm và cháo



### Kho nấm rom và chao

Bạn bắc chảo lên bếp và cho vào 2 muỗng canh dầu ăn. Khi dầu nóng, bạn cho tỏi và hành tím vào phi thơm. Tiếp theo, bạn cho nấm rom đã ướp vào đảo đều. Đến khi nấm lên màu đẹp và săn lại, bạn cho 20ml nước lọc vào và tiếp tục đảo đều trên lửa vừa.

Cuối cùng, bạn cho chao vào chảo, đảo đều để chao ngấm vào nấm và kho thêm trong khoảng 4 - 5 phút. Khi hỗn hợp đã sệt lại, có mùi thơm thì bạn cho hành lá và ớt đã cắt vào rồi tắt bếp. Múc hỗn hợp ra đĩa là đã có thể thưởng thức.

### 3. Thành phẩm





Nấm rơm kho chao thơm ngon tuyệt hảo

Món nấm rơm kho chao với sự kết hợp giữa vị ngọt tự nhiên của nấm rơm cùng vị thơm, béo của chao đã tạo nên món ăn thơm ngon cho ngày chay thanh tịnh. Bạn nên ăn liền cùng với cơm nóng hoặc bún để thưởng thức trọn hương vị của món ăn nhé !

Trên đây là cách làm món nấm rơm kho chao, thật đơn giản phải không nào! Chúc bạn thực hiện thành công món ăn để chiêu đãi những người thân yêu của mình nhé !

*Nguồn:*

<https://www.bachhoaxanh.com/kinh-nghiem-hay/cach-lam-na>

*m-rom-kho-chao-ngon-tuyet-hao-ai-nay-cung-thich-1386263*