

## CÁCH LÀM NEM CHUA CHAY TỪ VỎ BƯỞI VÀ ĐU ĐỦ NGON NHẤT

Nem chua là món ăn vặt được rất nhiều người ưa chuộng, không khó để tìm được những quán nem chua mặn ngon, tuy nhiên nếu bạn đang ăn chay nhưng lại muốn thưởng thức món này ngay tại nhà thì phải làm sao. Hãy vào bếp cùng quán cơm chay ngon Hà Nội - Vị Lai để khám phá cách làm nem chua chay thơm ngon từ vỏ bưởi, đu đủ và những nguyên liệu sẵn có không cần dùng đến thịt này nhé!

### 1. Cách làm nem chua chay từ vỏ bưởi



*Nem chua chấm ăn cùng tỏi ớt rau răm ngon khó cưỡng*

#### **Nguyên liệu làm nem chua chay từ vỏ bưởi:**

500g đu đủ xanh

2 quả bưởi da xanh (chọn quả dày cùi)

300g thính

200g củ dền

10g phèn chua

3 quả khế xanh

3 quả ớt cay

1 bó rau răm

Lá chuối để gói nem

Lá ổi

### 💡 **Cách làm nem chua chay vỏ bưởi:**

Để làm món ăn chay này cần thời gian khoảng 2 ngày.

Gọt vỏ đu đủ, bỏ sạch hạt rồi nạo thành sợi. Lấy khoảng 3g phèn, hòa cùng một chút nước sau đó cho đu đủ xanh nạo sợi vào ngâm. Thời gian ngâm là khoảng 5 tiếng để sợi đu đủ trắng, hết nhựa và giòn ngon.

Củ dền rửa sạch, gọt vỏ và cắt miếng. Cho vào máy say sinh tố rồi lọc lấy nước và bỏ bã. Nước củ dền càng đậm màu thì nem chua chay trông sẽ càng bắt mắt.

Bưởi gọt vỏ, tách phần vỏ xanh và phần cùi trắng ra riêng. Bỏ phần vỏ xanh, tách cùi trắng ra và giữ lại.

Đem phơi ruột bưởi cho héo hoặc có thể dùng lò vi sóng hoặc lò sấy để làm héo. Khi héo thì mang cắt nhuyễn, ngâm nước lạnh. Vỏ bưởi đem luộc rồi ngâm nước lạnh, sau đó mang xay và vắt ráo nước.

Cho dầu ăn, tỏi và phi thơm r cho, vỏ bưởi, khế vào đảo đều, cho đường, hạt nêm, hạt tiêu vào nêm cho vừa miệng ăn.

Đảo đến khi chín thì cho thính, nước củ dền vào nấu thành hỗn hợp dẻo kết dính. Để đến khi hỗn hợp nguội thì bỏ riêng

vào từng màng nilon thực phẩm, có thể gói dài hoặc vuông tùy sở thích, thêm lá ổi hoặc ớt vào cho thơm và đẹp mắt. Cuối cùng, dùng lá chuối bọc lại. Để tầm 2 ngày là dùng được món *nem chua chay vỏ bưởi*.

## **2. Cách làm nem chua chay từ đu đủ**



*Nem chua chay được chế biến ngon không khác gì nem mặn thông thường*

### **💡 Nguyên liệu làm nem chua chay từ đu đủ:**

300g đu đủ xanh

800ml nước

200ml dấm

150g đường

Màu thực phẩm

500g dò chay

1 củ tỏi băm

3 củ tỏi chẻ miếng

3 ớt thái lát

2 thìa hạt tiêu

3 thìa cà phê muối

1,5 gói bột rau câu ( loại 20g )

### **💡 Cách làm nem chua chay từ đu đủ:**

Dò chay bỏ ra bóc, sau đó thái sợi.

Đu đủ, rửa sạch, gọt vỏ, nạo sợi.

Cho nước, đường, giấm, muối, vào 80ml nước, khuấy tan các gia vị. Sau đó cho vài gọt màu thực phẩm vào, để có màu đỏ vừa phải. Tiếp đến cho bột rau câu vào trong tô nước, khuấy đều cho tan.

Bắc chảo lên bếp, cho dầu vào, chờ đến khi nóng sôi thì cho tỏi băm vào phi thơm. Sau đó cho giò chay, đu đủ vào xào, thêm chút bột nêm cho ngọt vị.

Xào khoảng 7 phút, khi thấy các nguyên liệu đã ngấm gia vị thì cho hỗn hợp nước khi nãy vào. Đun khoảng 10 phút, khi thấy các nguyên liệu đã ngấm màu và nước rau câu sánh lại thì cho hạt tiêu nguyên hạt vào. Rồi múc ra khuôn và trang trí tỏi, ớt lên trên bề mặt. Để cho nguội rồi cho vào tủ lạnh cho đông khuôn, trong khoảng 3h là được. Món nem chua chay đu đủ này có thể thưởng thức cùng là ổi hoặc rau dăm đều ngon.

Đối với công thức nem chua chay đu đủ này thì nem chua sẽ sử dụng được luôn, không cần phải ủ mới dùng được. Ngoài ra dưa chay là nguyên liệu chính của nem chua chay này sẽ giống với nem chua chay mặn hơn.

Trên đây là 2 *cách làm nem chua chay từ vỏ bưởi* và đủ được nhiều người ưa thích nhất. Hy vọng món ăn này sẽ giúp bạn thêm ưa thích với các món chay ngon được làm từ rau củ quả.

*Nguồn: vilai.vn*