CÁCH NẤU BÚN MẮM CHAY MIỀN NAM NGON – ĐẬM ĐÀ HƯƠNG VỊ

Nếu đã từng có cơ hội đến với miền Nam, chắc bạn sẽ không thể quên được hương vị dân dã của món bún mắm. Từ hương vị của nước lèo được làm từ cá linh, cho đến sự ngọt vị của rau sống chấm cùng món ăn. Tất cả đã làm nên món bún mắm dân dã, ấm nồng như sự thân thiện của người miền Nam. Qua bài viết này, quán cơm chay ngon Hà Nội – Vị Lai xin giới thiệu đến quý bạn đọc cách làm món bún mắm chay, đậm đà hương vị.

1. Cách nấu bún mắm chay miền Tây

💡 ***Nguyên liệu làm bún mắm chay miền Tây:***

Nguyên liệu làm nước lèo:

1 bắp cải to (bóc kĩ, rửa sạch)

Củ cải trắng: 1 củ (rửa sạch, thái miếng tròn ngang theo thân)

Củ sắn: 1 củ (rửa sach, bổ đổi)

1 quả lê (gọt vỏ, bổ đôi)

Xì dầu hoặc tương đậu nành: 40ml

Sả

Ớt tươi (xay nhỏ)

Quả su su: 100g (thái nhỏ)

Củ cải muối: 1 củ

50g chao đóng hộp

Đồ ăn kèm:

Tôm chay

Cá chay

Nấm hương

Nấm đùi gà

Hoa chuối thái mỏng

Rau đắng

Hoa súng

Giá đỗ

Ngò gai

💡 ***Cách nấu bún mắm chay miền Tây:***

Đầu tiên, ta bắt đầu với việc chế biến nước dùng. Cho các loại rau củ đã thái (bắp cải, củ cải trắng, sắn, cải muối, lê) cùng 2.5g muối và sả vào trong nồi. Cho 1 lít nước vào, thêm một ít đường rồi đun sôi. Sau đó, cho nhỏ lửa, đóng nắp, để hầm liên tục trong khoảng 2 tiếng.

Sau 2 tiếng, lọc nước dùng và nguyên liệu đã cho vào, để riêng ra. Đổ nước dùng vào một nồi khác.

Bắc chảo lên bếp, cho sả cùng ớt vào phi, rồi cho tương đậu nành và chao, đảo liên tục.

Cho hỗn hợp vừa đảo trong chảo, cùng một ít muối và sả vào nồi nước dùng. Nêm thêm một ít đường để có chút vị ngọt.

Sơ chế nấm hương với nấm đùi gà, thái miếng rồi cho vào chảo xào cùng tôm chay. Khi chín, cho ra đĩa rồi bỏ cá chay vào chiên.

Rửa sạch rau sống, để ráo nước rồi cho vào đĩa.

Xếp tôm chay, cá chay, cùng với bún vào tô. Sau đó chan nước lèo, thưởng thức món bún mắm chay khi còn nóng.

2. Cách làm bún mắm chay ngũ vị

Với một chút nước dừa phang phất trong nước lèo, kết hợp cùng vị chua của chanh, món bún mắm chay ngũ vị sẽ khiến bạn "khó có thể cưỡng lại" vì hương vị quyến rũ của nó.

Nguyên liệu làm bún mắm chay ngũ vị:

200g mắm chay

200g cá chay

30g tỏi (bóc vỏ, nghiền nhỏ)

30g hành lá (rửa sạch, thái nhỏ)

30g sả (băm nhỏ)

500ml nước dừa

1 quả cà tím (thái nhỏ, ngâm trong nước muối)
2 cây sả
500g tôm chay
Rau sống ăn kèm: giá đỗ, hoa chuối, hoa súng, rau diếp cá
3-5 quả ớt tươi
2 quả chanh
Bún

💡 ***Cách làm bún mắm chay ngũ vị:***

Đầu tiên, lấy một chiếc chảo nhỏ, cho mắm chay vào cùng với 1 lít nước, nấu trong khoảng 15 phút.

Dùng một chiếc nồi nấu to, cho tỏi cùng hành lá, sả vào phi trước. Kế đến, cho nước dừa cùng với 3 lít nước lọc vào rồi đun sôi.

Sau khi nồi sôi, bỏ mắm chay đã chế biến vào, đóng nắp, đun sôi nhỏ lửa khoảng 5-10 phút. Tiếp theo, cho cà tím vào cùng 2 cây sả, rồi nêm một chút muối và đường.

Cho tôm chay, cá chay vào một chiếc muôi lỗ, nhúng vào nồi nước dùng đang sôi cho đến khi chín.

Bỏ bún vào trong bát, đặt tôm chay và cá chay lên rồi rước nước lèo đã nấu vào trong tô bún.

Thưởng thức món ăn chay khi còn nóng cùng với rau sống đã

chuẩn bị. Ngoài ra bạn có thể cho thêm một ít ớt và chanh để hương vị thêm đậm đà.

Còn chờ gì nữa, hãy tự làm cho bản thân và gia đình những món bún mắm chay Miền nam này ngay đi nào! Chúc bạn thực hiện thành công và có cho mình những món chay bổ dưỡng, đầy hương vị.

Nguồn: vilai.vn