

Làm bánh xèo nhân nấm hương thơm ngon, đẹp mắt

Bánh xèo nhân nấm hương xem nào! Đảm bảo vừa thơm ngon vừa đẹp mắt không kém đâu đấy.

Nguyên liệu

Vỏ bánh:

- Bột gạo: 240gr
- Nước: 2 bát
- Nước cốt dừa: 1/2 bát
- Nghệ đất: 1 thìa cà phê
- Muối: 3/4 thìa
- Hành lá cắt nhỏ
- Dầu ăn

Nhân bánh:

- Hành tây: 1 củ
- Nấm hương: 340gr, thái lát mỏng
- Nước tương xì dầu: 1 thìa

Các thành phần khác:

- Cà rốt: 1 củ
- Rau sống: húng tây, ngò thơm, lá bạc hà, giá đỗ...
- Chanh cắt lát

Nước chấm:

- Nước tương xì dầu, nước cốt chanh, đường: mỗi thứ 1 thìa
- Tỏi: 1 tép, giã nhỏ
- Nước: 1/2 thìa
- Ớt cắt nhỏ

Cách thực hiện



Cho tất cả nguyên liệu làm vỏ bánh vào một cái âu lớn, trộn đều và mịn.



Bắc chảo chống dính lên bếp gas, để lửa vừa. Đun nóng dầu rồi đổ bột láng xung quanh chảo sao cho thật mỏng, đều. Đậy nắp khoảng vài giây để vỏ bánh chín.



Tiếp đến thêm nấm, rau, cà rốt, hành, giá đổ vào, đậy nắp khoảng 2 phút.



Gấp đôi bánh lại, rán đến khi chín đều vàng giòn cả 2 mặt.



Thế là xong món bánh xèo nhân nấm hương. Bạn trình bày thật đẹp và ăn kèm với rau, nước chấm để tăng thêm hương vị nhé!