



# Hôi Từ Bi Phụng Sự Montréal

## PHỞ CHAY

### Nguyên liệu - cho 4 tô lớn

- 1 kg rau quả tùy thích cho nước dùng
- 1 củ carotte, 1 khúc củ cải trắng, su hào tĩa bông
- Nước, đường, muối, dầu, hạt nêm nấm, tiêu, 1 cục đường phèn
- 1 củ gừng, vỏ quít khô.

### Gia vị phở

- 4 tai hòi/ star anise, 10 đinh hương/ clove, 1 cây quế/ cinnamon, 1 tbsp hạt ngò/ coriander seed, 1 tbsp fennel, vài lát cam thảo/licorice, 1 gói phở.

### Nhân

- 1 tai nấm mèo trắng (tuyệt mộc nhĩ), 10 nấm trắng, 4 nấm King Oyster, 4 miếng tàu hũ chiên, 2 cây tàu hũ ky khô
- Ăn kèm: tương xay, tương ớt, chanh, giá, rau quế, ngò gai.

### Cách làm

#### Nước dùng

- Gừng: rửa sạch, để vỏ, thái đôi theo chiều dọc, nướng vàng (hơi cháy xém mới thơm)
- Gia vị phở rang lên cho dậy mùi
- Nấu với lửa lớn 2 lít nước và 1 kg rau củ quả, gừng nướng, nêm 1tsp muối, 2tsp đường và 1 cục đường phèn. Nước sôi, hạ lửa riu riu (sôi nhẹ cho nước không bị đục) trong 90 phút
- Vớt hết rau củ quả ra, cho gia vị phở vào túi vải nhỏ, bỏ vào nồi nước dùng cùng với vỏ quít, giữ nước sôi nhẹ thêm 30 phút, sau đó vớt sạch tất cả và chúng ta đã có được nồi nước phở rất thơm ngon.
- Nêm nếm lại lần chót theo khẩu vị.

### Nhân

- Trụng carotte, củ cải trắng, su hào tĩa hoa.
- Tàu hũ chiên thái lát, nêm 1tsp hạt nêm nấm và 1 ít nước dùng phở, rim đến khi tàu hũ rút hết nước.
- Nấm king và nấm trắng cũng thái ra, nêm một chút bột nêm, xào chín.
- Nấm tuyệt mộc nhĩ, tàu hũ ky khô ngâm với nước ấm. Nấm cắt bỏ phần gốc cứng, thái mỏng, tàu hũ ky cắt đoạn ngắn 4cm rim với 1tsp bột nêm và nước phở.

Phở Luộc theo chỉ dẫn ngoài bia bao.

### Trình bày

Cho phở và giá vào tô, xếp nhân lên trên, chan nước dùng thật nóng, thêm ít rau quế, dùng kèm chanh, tương xay, tương ớt, tiêu xay.



Cam thảo



Gia vị phở



Ăn kèm



Tô phở chay