



## Hội Từ Bi Phụng Sự Montréal

# BÚN HUẾ CHAY

### Nguyên liệu - cho 4 tô bún Huế lớn

- 1 kg rau quả tùy thích.
  - Nước, đường, muối, hạt nêm nấm, gia vị bún Huế.
  - Dầu, hạt điều màu, 3 tép sả (1 tép băm nhuyễn, 2 tép cắt khúc, đập dập)
  - 1 củ cà rốt, 1 củ cải trắng tỉa bông, cắt lát, trứng sơ.
  - 4 miếng tàu hũ chiên, thái lát. 4 nấm King Oster, cắt xéo. 12 nấm đông cô, ngâm nước ấm có pha muối, rửa nhiều lần.
  - Vài miếng chả lụa chay cắt lát. Tàu hũ ky chiên giòn (tùy ý).
  - 1 gói bún sợi to, luộc theo chỉ dẫn in trên gói.
- Ăn kèm: sả tế – xem cách làm bên dưới. Nước mắm chay, tương ớt. Chanh. Bô rô phi.  
Bắp cải trắng, bắp cải tím, bắp chuối bào mỏng. Rau răm, rau thơm.

### Cách làm

#### 1. Dầu điều

Chảo nóng cho 2 ms (muỗng súp) dầu, thêm 1 ms hạt điều màu, hạ lửa vài phút cho hạt điều ra màu. Tắt bếp. Lọc bỏ hạt điều. Chia dầu làm 2 phần, sẽ dùng trong nước dùng và làm sả tế.

#### 2. Sả tế

Dùng 2 ms dầu vô chảo cho nóng, thêm 1 tép sả băm nhuyễn, 1 mcf (muỗng cà phê) ớt băm nhuyễn vào xào cho thơm. Đổ phần dầu dư ra, cho vào 1/2 phần dầu điều trên. Hạ lửa, nêm 1 mcf hạt nêm nấm, trộn và tắt bếp. Chia làm 2 phần: dùng làm sả tế và cho nước dùng.

#### 3. Nước dùng

Nấu 1kg rau quả với 2 lít nước sôi, thêm 1 tép sả đập dập, 1/2 mcf đường, 1/2 mcf muối. Nấu lửa lớn cho sôi, bớt lửa để riu riu trong 50 phút. Vớt hết phần rau củ ra, thêm 1 tép sả đập dập. Lấy nửa phần dầu điều + nửa phần sả tế - đã làm ở trên, xào nóng lại, rồi nêm 2 mcf hạt nêm nấm, 2 ms gia vị bún Huế. Cho tất cả phần này vào nước dùng. Vẫn để lửa riu riu trong 15 phút, nêm nếm lại lần chót theo khẩu vị (đề nghị thêm 1/2 mcf muối, 1/2 mcf bột nêm nấm), rồi tắt bếp. Lọc lấy nước trong.

#### 4. Nhân

Ướt tàu hũ chiên cắt lát, các loại nấm với 1 mcf hạt nêm nấm, 1 mcf gia vị bún Huế trong 60 phút. Rim lại trên chảo với một chút nước dùng đã nấu trên. Chả lụa chay cắt lát- sẽ bày trên tô bún. Tàu hũ ky chiên giòn (tùy ý).

#### 5. Trình bày

Bỏ bún vào tô, xếp nhân lên mặt, chan nước dùng thật nóng. Thêm ít rau răm, rau ghém.

Nguyên liệu



Thành phẩm

