



Hôi Từ Bi Phụng Sự Montréal

CANH CHUA CHAY

Nguyên liệu

Nguyên liệu - cho 6 người ăn

- 1 cup thơm cắt nhỏ
- 1 cup cần tây cắt lát xéo
- 1 cup cà chua cắt múi cam
- 1 cup giá
- 1 cup tàu hũ chiên sẵn (nếu muốn)
- 1 cup đậu bắp cắt bỏ đầu, để nguyên trái (nếu muốn)
- 1 cup bạc hà cắt lát xéo (nếu muốn)
- 600 ml nước
- 16gr me chín, lọc lấy nước, bỏ xác
- 1/2 muỗng canh muối biển
- 3 muỗng canh đường mía
- ngò gai, ngò om, ớt, cắt nhỏ



Nước dùng

Nấu nước với trái lê vỏ nâu (poire Bosc), bỏ xác.

Cách làm

- Đổ 600ml nước dùng vào nồi bắt lên bếp nấu lửa lớn. Đổ nước me chín đã lọc vào nồi, nêm muối, đường.
- Khi nước sôi, bỏ các loại rau, tàu hũ vào quậy đều, để khoảng 2 phút. Bỏ giá vào, tắt lửa.
- Múc ra tô, bỏ ngò gai, ngò om, ớt vào và dùng nóng.



Thành phẩm