

Tôm sọt mọt ong

Written by DongNaiHoney

Saturday, 25 April 2015 02:48 - Last Updated Saturday, 25 April 2015 02:58



Tôm sọt mọt ong với vị chua ngọt mà béo ngậy, bù đắp vị hụt hẫng cho chó có thể được dùng như món khai vị khi nhà có khách. Còn ngày thường bé sẽ rất thích ăn cùng cơm.

Nguyên liệu:

- 400g tôm

- 150g hụt hẫng (nếu không có hụt hẫng bạn có thể thay bằng đường phèn, hụt điếu, hụt nhàn... cũng được)

- 150g đường

- 100g bột năng hoặc bột ngô

- Muối tiêu

Tôm sốt mốt ong

Written by DongNaiHoney

Saturday, 25 April 2015 02:48 - Last Updated Saturday, 25 April 2015 02:58

- 3 thìa canh mayonnaise, 2 thìa canh mốt ong, 1 thìa canh nước cốt chanh và 1 thìa canh sữa đặc có đường.

Bước 1:

Đầu tiên bạn cần chuẩn bị hạt óc chó.

- Trong một nồi nhỏ, cho 150g đường vào hòa tan với 240ml nước, đun sôi, vừa đun vừa khuấy.

- Khi nước đường sôi, bạn cho hạt óc chó vào chảo khoảng vài phút cho đến khi nước đường hơi sánh lại.

Bước 2:

Dùng muôi thủng vớt hạt óc chó ra khay / đĩa đã lót sẵn giấy nến.

Bạn nhúng giấy nến nhé, bạn nếu dùng giấy ăn thông thường thì hạt óc chó rất dễ bị dính vào giấy đấy.

Mách nhỏ : bạn có thể đun thêm hạt óc chó với nước đường cho đến khi đường keo lại mới lấy hạt óc chó ra, để nguội rồi cắt đi làm món ăn vặt cũng rất ngon.

Bước 3: Tôm bóc vỏ, bỏ đầu, rút chày đen lấy lòng tôm, để ráo.

Bước 4:

Tôm sốt mốt ong

Written by DongNaiHoney

Saturday, 25 April 2015 02:48 - Last Updated Saturday, 25 April 2015 02:58

Dùng phễu đánh 3 lòng trứng trứng cho bông lên. Thêm 100g bột ngô hoặc bột năng và tiêu muối, trứng đều.

Cho tôm vào hỗn hợp bột - lòng trứng trứng này, đổ đều tôm đổ vào bao đều bột.

Lưu ý là bột cho tôm vào ngay trước khi chiên thôi nhé!

Bước 5:

Làm nóng dầu ăn trong chảo chiên nhúng, cho từng con tôm vào chiên ngập dầu.

Bước 6:

- Đợi khi tôm vàng đều thì vớt ra giấy thấm dầu.

- Trong chảo bát nhúng, bột trứng đều 3 thìa canh mayonnaise, 2 thìa canh sốt ong, 1 thìa canh nước cốt chanh cùng 1 thìa canh sốt có đường ngửi mùi thơm xem đã vừa ý mình chưa và nêm nếm lại nhé.

Cuối cùng bột cho tôm ra đĩa, rắc phần sốt bột vừa trộn bước 6 lên, trứng đều và rắc hạt óc chó bột đã đun bột bước 2 lên, dùng ngay:

