

Bún Suông



Nước Lèo:

- 1kg xương gà: rửa sạch xương với muối, nước sôi, cho xương vào cho sôi lớn 1 dạo, vớt bọt, bớt lửa, nấu riu riu, cho vào 1 m. soup muối, miếng đường phèn vừa & 1 củ hành trắng cho nước ngọt & thơm.
- 1 cái đuôi heo vừa, bỏ vào luộc chung. Khi đuôi heo vừa chín tới, cho vào thố nước lạnh cho thịt nguội & không đổi màu, lóc xương ra cho xương vào nồi hầm tiếp, thịt đuôi cuộn lại cho vào tủ lạnh vài tiếng cho dễ cắt... Cắt lát thịt ra, trộn vào thịt mỡ nước mắm, hành ngò cắt nhỏ & củ hành trắng cắt lát. Để đó.

Phân Suông:

- 2 lbs tôm loại lớn, ngon
- 1 cái lòng trắng trứng
- 1 củ tỏi vừa
- 1 muỗng café muối (đừng đầy quá, lưng muỗng thôi)
- 1 muỗng café đường
- chút tiêu (bột ngọt tùy, em để chút xíu bột nêm)
- Mỡ heo tươi 150 gr cắt hạt lựu
- chút màu điều cho tôm có màu đẹp
- (có người cho chút bột năng, em hông có cho)

Tôm rửa muối sạch, lấy chỉ đen, ướp tất cả gia vị vào để tủ lạnh chừng 2-3 tiếng cho thấm. Lấy tôm ra cho vào máy xay thịt xay cho nhuyễn. (chạy máy vừa vừa, chia tôm ra làm chừng 3-4 lần, đừng xay hết 1 lần, máy chịu hông nổi)

- Lấy tôm ra thố, quét tôm vài dạo cho dai.... Bỏ tôm vào cái bít dầy, cắt nhỏ đầu cao, nặn tôm vào nồi nước lèo, tôm nổi lên là chín, vớt ra tô hay hộp đựng.

Nước lèo nêm nếm lại cho vừa ăn. Xào chút màu điều cho vào nước cho đẹp màu.

Cho bún vào tô, xếp thịt heo lên, cho suôn lên. Chế nước lèo nóng.

Ăn với gia hẹ & chút rau thơm, tíu tô, rau hún.

Lấy bột me quậy chút với nước lèo để nêm vào tô bún.

Cách thứ 2 BÚN SUÔNG TÔM CUA

Recipe by Café-Moka

Vật liệu:

- sườn heo chặt miếng như nấu canh (thế bằng xương gà cũng được)
- 2 pounds tôm đông lạnh, loại có vỏ, không đầu.
- Cua loại tươi, hay càng cua đông lạnh (tùy ý)
- Giò heo (tùy ý)
- Bún
- 2 muỗng cà phê bột năng

- 1 cái trứng trắng trứng
- củ hành, hành lá, giá, rau Tía -Tô...
- Tương hột (có thể xài hũ tương Black Bean & Garlic), ớt, đậu phộng, chanh....

Cách làm:

Tôm vừa hơi tan đá thì bỏ 2 muỗng cà phê muối vô trộn để chà rửa tôm cho sạch. Đổ ra rổ. Lột vỏ tôm (để dành riêng). Lấy chỉ đen bỏ. Dùng khăn giấy lau từng nhúm tôm cho thật khô nước. (nếu ướt tôm sẽ bị bở). 🍷 Ướp vô tôm khoảng 3 đuôi hành trắng xắt nhỏ, tiêu xay, đường, chút muối, 2 muỗng cà phê vụn bột năng, 1 cái trứng trắng trứng gà. (Có thể cho vô 2 giọt màu đỏ, nếu muốn sưng tôm có màu đỏ đậm.) Cất vô tủ lạnh.

Sườn heo hoặc xương gà, rửa nước muối cho sạch. Rửa lại bằng nước sôi. Bỏ vô nồi nấu .

Mớ vỏ tôm khi nãy, đem rang trên bếp, hoặc bỏ vô microwave cho ngả màu đỏ và thơm, rồi trút hết vô nồi nước lèo, nêm muối, canh vớt bọt. Cho thêm vài củ hành tím nhỏ, hoặc củ hành trắng. Thấy xương mềm, ra nước ngọt, thì tắt lửa. Đổ qua cái nồi khác để bỏ vỏ tôm và xương, chỉ lấy nước lèo thôi.

Nêm lại nước lèo với đường, muối, bột nêm, nước mắm cho vừa ăn.

Giò heo thích ăn thịt hay phần gân móng thì rửa sạch, cho vô nồi nhỏ nấu với chút muối đường, củ hành. Khi vừa mềm thì vớt ra xả lại nước lạnh, cất vô hộp. Để bỏ nước lèo.

Cua sống rửa sạch hấp chín. Lấy gạch đỏ xào với tỏi cho thơm khi ăn cho vô nước lèo. Chia ra cang, hoặc mình cua cho mỗi tô. Nếu đông lạnh, thì khi ăn sẽ thả cang cua vô nồi nước lèo cho nóng là được.

Cách làm sưng tôm:

Lấy tôm đã ướp ra bỏ vô máy xay. Lấy cái bao plastic loại dày (Freezer type Ziploc bag), dùng kéo cắt 1 lỗ tròn ở góc, cỡ đầu ngón tay. Bỏ tôm vô bao. Vuốt cho tôm xuống dưới góc. Túm bao lại. Như kiểu máy Chef làm bánh bắt bông kem đó. Cầm bao tôm này bóp mạnh cho tôm lọt ra lỗ của bao, chảy xuống nồi nước lèo đang sôi. Cứ nặn vòng vòng trong nồi cho ra 1 đoạn tôm thật dài thì dứt, và sau đó nặn tiếp....cho đến hết. Tôm nổi lên là chín, vớt ra. Xắt khúc theo ý. Làm như vậy các bạn sẽ canh được chiều dài của sưng tôm đều bằng nhau.

Sưng tôm làm nhiều có thể cho vô từng bịch cất trong tủ đá. Dùng nấu bánh canh, nấu canh....

Cách dọn:

Cho chút giá trứng vô tô. Cho bún lên. Bày giò heo, cua, sưng tôm, hành ngò và nhiều rau Tía Tô xắt nhỏ... Chan nước lèo nóng lên.

Bày chén nhỏ tương ớt bằm, đậu phộng rang xay, chanh, cho người ăn tự nêm vào tô.

Nếu thích nước lèo có màu đỏ trên mặt, thì xào hột điều màu ...Hoặc xào chút pát riêu tôm cua bỏ vô cho đẹp