

MÌ XÀO GIÒN

Chơn Nghiêm (Chay Tịnh Quán)



Vật liệu:

- 2 vắt mì tươi - chiên từng nửa vắt một - deep fry sẽ phồng giòn, cho ra napkin để ráo.
- Rau củ tùy thích: Asparagus, 3 trái ớt ngọt vàng-cam-đỏ, nấm đông cô nấu nở với 2 cups nước và gừng xắt chỉ với muối, cải ngọt và cà rốt bào sợi lớn trung qua nước sôi, nấm king oyster xắt chỉ
- Nước sauce: nước nấu nấm đông cô, nước tương light soy sauce, Yoshida gourmet sauce, dầu mè, 1 Tbsp bột năng với chút nước = hoà tan
- 4 miếng đậu hủ chiên sẵn, cắt cọng dài và bằng độ ngón tay.

Cách làm:

Cho chảo dầu xào đậu hủ rám mặt, tiếp cho rau củ khi xộp hết và nóng thì cho nước sốt vào - nhắm sền sệt và nêm vừa ăn là được.

Rưới lên mì chiên giòn. Để ngò lên mặt. Ăn với ớt saté, nước tương và giấm đỏ.