

Sauce Tom Yum Chay

Nguyên Liệu

- 30 gr riềng
- 30 gr sả băm nhuyễn
- 30 gr gừng
- 8 lá chanh
- 1 trái ớt hơi cay, xắt nhỏ
- 10 gr me
- 2 muỗng cà phê muối
- 1 muỗng canh đường vàng
- 1 muỗng cà phê tiêu
- 1 muỗng canh ớt bột
- 3 muỗng canh dầu avocado



Thực Hiện

- dầm me với 1 muống canh nước.
- Xay sả để riêng.
- Xay lá chanh, ớt, riềng và me.
- Bắt chảo lên bếp, bỏ dầu avovado vào.
- Xào sả và ớt bột làm kim chi trong vòng 2 phút.
- Thêm hỗn hợp me, riềng, lá chanh vào chảo xào.
- Nêm muối, đường và tiêu.
- Bớt lửa thấp, xào thêm 5 phút.
- Để nguội rồi vào hủ, đậy kín, giữ trong tủ lạnh.