



Dầu Hào Chay

Nguyên Liệu

- 50 gr nấm đông cô khô
- 1 muống canh đường vàng
- $\frac{2}{3}$ muống cà phê muối
- 1 muống canh nước tương



Thực Hiện

- Ngâm nấm đông 2 tiếng đồng hồ trong ½ lít nước .
- Giữ nước ngâm nấm, gạn bỏ cát bụi.
- Rửa nấm cho sạch.
- Xắt lát nấm
- Hầm nấm trong nước ngâm khoảng 45 phút trên lửa trung bình đến khi nước rút còn khoảng phân nửa. Để nguội.
- Vắt nước trong nấm ra. Xay thật nhuyễn khoảng nửa phần nấm.
- Trên chảo, nấu sôi nước nấm với đường, muối và nước tương.
- Thêm phần nấm xay nhuyễn vào, trộn đều.
- Để nguội và cho vào hủ hay chai.
- Giữ trong tủ lạnh.