



Nước Mắm Chay

Nguyên Liệu

- 150 gr thơm
- 50 gr nấm đông cô khô
- 3 gr rong biển / phổ tai
- 30 gr đường vàng
- 2 muỗng cà phê muối

Thực Hiện

- Ngâm nấm đông cô trong 750 ml nước ấm.
- Giữ nước ngâm nấm, gạn bỏ cát bụi.
- Rửa nấm cho sạch.
- Xắt lát nấm
- Ngâm rong biển.
- Thơm xắt lát, rang (không dầu) 2 mặt cho vàng.
- Hầm nấm trong nước ngâm với thơm, rong biển, muối, đường trên lửa vừa trong khoảng 45 phút hay khi nước rút còn khoảng phân nửa.
- Đợi nước nguội.
- Vớt bỏ cái và chiết nước vào một chai sạch.
- Giữ trong tủ lạnh được vài tuần.