

Cách làm bún chả

Nguyên liệu:

- Bún: 1200 gram; Thịt nạc vai: 900 gram; Hành khô: 30 gram; Tỏi khô: 20 gram; Mỡ nước: 20 gram; Nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu xay, rau xà lách, rau thơm, rau mùi, giá sống, hành củ tươi, đu đủ, cà rốt.

Cách làm:

+ Chọn thịt tươi có màu hồng sáng, thớ thịt săn, độ đàn hồi tốt, mỡ có màu sáng. Rửa sạch để ráo nước, chia làm hai phần:

- Một nửa thái miếng hơi dày to bản (4x5 cm) ướp mắm, muối, hạt tiêu, đường và hành băm nhỏ để 15 - 20 phút cho ngấm.

- Phần còn lại băm nhỏ (hoặc xay nhỏ) nêm vừa mắm, muối, đường, bột tiêu, mì chính, trộn đều quánh, viên thành từng viên tròn, nhỏ, dẹt khoảng 18 - 20 g/ viên.

- Gần tới giờ ăn xếp thịt vào vỉ nướng kẹp vào gấp tre, quét mỡ nướng chín vàng trên than hoa (mỡ chảy xuống than cháy, mùi thơm bốc lên quyện vào thịt nướng tạo thành mùi thơm rất hấp dẫn). Quét thêm một lần mỡ trước khi lấy thịt ra để mặt thịt bóng vàng. Gỡ thịt ra đĩa chung quanh bày rau thơm, mùi, rắc hạt tiêu, ăn nóng. Thịt nướng vàng đều, vừa chín không khô xác, thơm ngon.

+ Cà rốt, đu đủ gọt vỏ, rửa sạch, thái mỏng hình vuông 1x1 cm (có thể tĩa con giống hoặc hình hoa văn cho đẹp) bóp muối, rửa sạch, ngâm dấm, bày ra đĩa, giá, xà lách, rau thơm, mùi nhặt rửa sạch, vẩy ráo nước, bày tiếp ra đĩa.

+ Cách pha nước chấm:

- Tỏi, ớt băm nhỏ ngâm dấm 5-10 phút để bớt mùi hăng và khi cho vào bát nước chấm tỏi, ớt sẽ nổi lên trông càng đẹp mắt.

- Pha 1 bát ăn cơm nước đun sôi để nguội, 1 thìa đầy (loại thìa ăn súp) đường kính, 1 thìa đầy nước mắm ngon, 2 thìa đầy dấm chua, 1 thìa mì chính khuấy tan, nêm vừa chua cay mặn ngọt, cho tỏi ớt đã ngâm dấm vào chia làm 6 bát nhỏ.

+ Bày bàn ăn: Chả nướng, chả viên bày giữa bàn, chung quanh bày các đĩa bún, đĩa rau, đĩa giá đĩa hành củ tươi chẻ mỏng, đĩa cà rốt, đu đủ dấm, đĩa ớt thái khoanh, xen kẽ là các bát nước chấm.

Cho chả vào bát nước chấm của mỗi người và ăn kèm với bún, rau, gia vị.
