

TÉP BẠC TÁI CHANH

Tép bạc được chế biến nhiều món ăn ngon, tùy theo khẩu vị của từng vùng, từng nơi, đâu đâu cũng có, theo khẩu vị của từng gia đình. Muốn mau lẹ thì có tép bạc luộc hay tép nướng, hay rang ăn với cơm nóng Nàng Hương thì khỏi chê. Ở thôn quê miền Tây Nam Bộ, đồng ruộng phì nhiêu màu mỡ, có tép bạc tái chanh là món ăn được nhiều người ưa thích. Vì nó dễ làm, nguyên liệu có rất sẵn ở đồng bằng sông Cửu Long, tái với chanh không còn mùi tanh, vị ngọt, dễ ăn, lại giàu chất dinh dưỡng có tác dụng giảm mỡ trong máu, không để lại di chứng, mau lành bệnh ngoài da.

Muốn có đĩa tép bạc tái chanh thơm ngon, đậm đà hương vị đồng quê dân dã, trước hết những con tép bạc còn sống nhảy xối xối trong rổ, bóc sạch vỏ, rau, bỏ gạch cho ngay vào đĩa nước chanh đã vắt sẵn, trộn đều lên xuống vài lần cho tép bạc thấm đều nước chanh, cho vào vài muống nước mắm loại ngon Phú Quốc vào trộn đều lên rồi phủ lên một lớp rau thơm như quế, rau húng cây, lá tía tô, cho vài lát ớt mỏng đỏ hồng tăng phần hương vị thơm tho của tép bạc tái chanh. Để vài phút cho tép thấm đều, màu tái hồng thì ăn được. Tép bạc tái chanh ăn với cơm thật là tuyệt ngon. Vị ngon, ngọt lạ kỳ đầy hấp dẫn của tép bạc tái chanh, vị mặn ngon thơm của nước mắm Phú Quốc, cùng với hương thơm quyến rũ của rau, mùi cay nồng của ớt, vị chua thanh của chanh, tất cả quyện vào nhau ngấm dần vào lưỡi, ăn hoài chẳng thấy chán.