

“Úm ba la” bò kho hiện ra!

15:55 12/11/2016

Món này ăn với bánh mì hoặc cơm thì nấu nước hơi sánh sánh một chút, còn ăn với hủ tiếu hoặc mì sợi cho nước loãng hơn... nói chung ăn kèm với thứ nào cũng ngon.

Úm ba la Món này ăn với bánh mì hoặc cơm thì nấu nước hơi sánh sánh
r
o
oảng hơn... nói



Mì bò kho ăn kèm với rau thơm và giá sống

Hồi thời sinh viên gần nhà trọ tôi có một quán bình dân, bán món bò kho mà tôi rất mê. Dì bán nấu rất khéo, từng miếng thịt bò mềm mà không nhũn, được chấm với đĩa muối tiêu chanh chua cay mằn mặn nhai nghe giòn sần sật ở phần gân bò, đã gì đâu. Nước bò kho lấp lánh ánh màu vàng hạt điều thật hấp dẫn, húp một muỗng sẽ cảm nhận được gia vị đậm đà, thơm nồng ngũ vị hương quện cùng các loại rau ngò, quế ngon khó cưỡng. Mỗi tháng má tôi ở quê gửi



ra quán này kêu

Mì bò kho hấp dẫn

Món bò kho thường được nấu bằng thịt nạm hoặc gân nên phải ninh rất lâu mới mềm. Có một thời gian rộ lên thông tin để tiết kiệm điện, gas hoặc than đá khi nấu món bò kho, người ta cho thêm chất làm nhừ thực phẩm vào nồi bò khiến tôi đâm lo không còn hứng thú ăn ở hàng quán nữa. Một lần thèm quá, tôi ra chợ mua nguyên liệu về mà tự nấu, nấu muốn hết bình gas mà miếng thịt vẫn còn dai nhách. Từ đó tôi đành ngậm ngùi xóa sổ món bò kho thần thánh trong thực đơn của mình.

Mãi đến cuối tuần rồi đến nhà dì Út chơi, được dì đãi ăn sáng món mì bò kho ngon tuyệt cú mèo! Tôi kể với dì từ lâu tôi không được ăn món này vì những lý do như trên. Dì cười ngạc nhiên, nói tôi lạc hậu quá, giờ ai mà nấu kiểu như tôi, rồi dì bày tôi cách nấu với nồi ủ dễ dàng hết sức.

Thịt bò nạm hoặc gân sau khi rửa sạch trụng sơ qua nước sôi để khử mùi bò, cắt miếng vừa ăn để cho ráo nước. Rồi để thịt bò vào thau cho gia vị bò kho, khoảng một muỗng dầu hạt điều, muối, đường và chút nước mắm ngon, cùng với hành, tỏi và sả băm vào trộn đều để ướp chừng 30 phút cho thịt ngấm gia vị.

Cà rốt và củ cải trắng gọt vỏ, rửa sạch cắt miếng vừa ăn. Sả cây đập dập cắt cọng dài.

Phi thơm dầu tỏi, trút thịt bò đã ướp vào đảo đều trên lửa lớn cho miếng thịt săn lại. Rồi cho phần thịt này vào nồi ủ, cho sả, cà rốt và củ cải trắng đã chuẩn bị sẵn vào, đổ nước ngập, đậy nắp nồi ủ lại.



Xào cho thịt bò săn lại

Dì Út nói thông thường món này được dì làm vào buổi tối, cho vào nồi ủ sáng hôm sau lấy ra, chỉ cần nêm nếm lại cho vừa ăn. Dì hấp háy đôi mắt vẻ tinh nghịch, nói: “Úm ba la” cả nhà có món bò kho để ăn sáng ngon như ý”.



Nấu bò kho bằng nồi ủ

Thật đơn giản phải không các bạn. Khi nào rảnh rồi chúng ta thử bắt tay trở tài, chiêu đãi người thân của mình món bò kho đầy đủ dinh dưỡng, thơm ngon hợp vệ sinh nhé.

Theo Linh Đan (Người lao động)