

Gỏi đu đủ Thái (Som Tum Thai)

Tác Giả: Theo Ngái Viãt

Thứ Tư:, 25 Tháng 1 Năm 2012 14:28

Xin mời các chủ thực hành món Gỏi Đu Đủ của người Thái Lan



Vật liệu:

- 1 trái đu đủ xanh (khoảng 2lbs): gọt vỏ, cắt làm đôi, bỏ hạt, bào sợi rồi ngâm vào nước đá cho giòn.
- 1/2 chén (1/2 cup) nấm khô.
- 2 trái chanh (xanh).
- Khoảng 2 muỗng súp đường thốt nốt (palm sugar).
- 10 trái cà chua nhỏ (cherry tomato): cắt làm đôi.
- 2 muỗng súp nước mắm ngon.
- 2 muỗng mắm cá sặc.
- 6 tép tỏi lớn: lát vỏ.
- 2 hoặc 3 trái ớt (tùy mức cay ít hay nhiều).
- 1 bó rau húng quế: rửa sạch, để ráo, cắt nhỏ.
- 1 ít đậu phộng: rang vàng, bóc vỏ, đập hơi dập.

Gỏi đu đủ Thái (Som Tum Thai)

Tác Giả: Theo Ngái Viát

Thứ Tư: 25 Tháng 1 Năm 2012 14:28

▢ Cách làm:

- Bßt đu đủ bß dßn vào cßi, giã tßng thß: Tôm khô, tỏi, đßng, ớt, cà chua... Mßi lßn bß, lßi giã nhß vài cái (không quá nát), rßi đßn cho nßc mßm, mßm cá sßc, vßt chanh vào lßy mußng trßn đu đủ. Đß hßn hßp trên vào đu đủ bào trßn đu đủ cho tßt cß thßm vào nhau.

- Khi ăn cho ra đĩa hoßc tô, rßc húng quß, đu đủ phßng lên. Món này có vßngßt ngßt, chua chua, cay cay, mßn mßn.