



Trang Gia Chánh Chả Quít

(Sửa soạn cho 5 người ăn)

* Nguyên tắc: Hấp Cách thủy

* Thời gian hoàn tất: 3 giờ

Vật Liệu

- _ 1 lb tôm càng lớn
- _ 50g củ hành + 1/2 củ tỏi
- _ 2 cái trứng
- _ 1/2 chén dầu
- _ 15 cọng ngò + 5 tép hành lá
- _ Tiêu, muối, bột ngọt
- _ Lá quít và cuống quít
- _ Nước mắm, ớt, chanh, đường
- _ Dấm, nước dừa tươi

Cách Làm

1. Tôm làm sạch, lột vỏ, rạch lấy chỉ đen trên lưng và rửa sạch. Thịt tôm cho vào rổ (bỏ đầu tôm) cho 1 muỗng súp muối vào, chà tôm độ 5 phút cho hết nhớt, xả lại nước lạnh, xong lại đổ muối vào chà như lúc đầu. Chà xong lại xả nước lạnh, chà như thế độ 3 lần cho thịt tôm được nhám, lau tôm cho khô, cho tôm vào thau, chế nước dừa tươi vào cho ngập tôm độ 20 phút cho tôm ngọt thịt. Tôm đã thấm nước dừa, vớt tôm ra lau khô lần nữa, bỏ tôm vào quét nhuyễn cho hai khúc hành lá (lấy phần trắng) và 5 tép tỏi vào, quét thật nhuyễn, niêm tiêu, muối, đường cho vừa ăn, cho thêm 2 muỗng súp dầu vào, trộn đều. Xong thoa dầu vào tay, bóp cục tôm đã quét bằng ngón chân cái, vo tròn như trái quít, đầu hơi cao, dưới hơi bằng, thoa dầu vào viên tôm cho láng.
2. Bắc xừng hấp lên bếp cho nóng, để tôm vào miếng lá chuối có thoa dầu, đem hấp thật chín (độ nửa giờ).
3. Trứng lấy lòng đỏ cho chút muối (1/3 muỗng cà phê) vài giọt chanh (1/4 trái), đường (nửa muỗng cà phê) trộn đều.
4. Chả chín lấy ra, nhúng vào chén lòng đỏ trứng để có màu vàng như vỏ quít, dùng que nhỏ găm vào giữa đầu trái quít, hơ lửa than cho lòng đỏ trứng chín. Khi chín, thay cây que bằng cuống quít, cắm thêm lá quít.
5. Hành lá tía bông. Cắt khúc dài độ 15cm, dùng đầu dao nhọn rạch lá hành ra làm 6, rọc dài độ 12cm, chừa 3cm phía dưới, ngâm vào nước lạnh cho nở đẹp.
6. Sắp chả vào đĩa, xung quanh để ngò và hành lá tía bông.

Món này ăn nóng với nước mắm chanh, tỏi, ớt.

Ánh Ngọc