

Lẩu mắm: Món ăn mẹ dạy

Tôi rất tự hào về tài nấu nướng của mẹ tôi. Đó là một “đầu bếp” tài ba mà cả gia đình tôi đều ngưỡng mộ vì những món ngon mẹ vẫn hay đãi cả nhà.

Một ngày nọ, tôi được thưởng thức một món ăn lạ. Đó là món có rất nhiều rau sống, nào là rau muống bào, rau đắng, bắp chuối, giá, hẹ... nhưng người mùi vị cứ là lạ làm sao. Đó là món lẩu mắm.

Mẹ bảo món này mẹ học từ ông ngoại. Mẹ kể về ông trong ánh mắt tràn ngập yêu thương. Quê ngoại ở miền Tây, Tiền Giang. Mẹ lấy chồng rồi làm dâu ở tận Sài Gòn. Ông xã tôi cũng rất thích món lẩu mắm do mẹ tôi nấu. Tôi biết rằng với mẹ, lẩu mắm

không chỉ đơn thuần là một món ăn. Nó hàm chứa cả tình cảm dành cho con cái và đặc biệt là nỗi niềm nhung nhớ dành cho ông bà ngoại, dành cho miền Tây sông nước, nơi mẹ đã sinh ra và trưởng thành.

Sau đây là cách nấu món lẩu mắm mẹ đã dạy tôi.

TRẦN NGUYỄN KIM XUYẾN
ACB - KHỐI KHCN

CÁCH NẤU LẨU MẮM

Nguyên liệu

- 300 g mắm cá sặc.
- 800 g xương heo.
- 500 g thịt ba chỉ, xắt lát mỏng.
- 300 g tôm cỡ vừa, để nguyên vỏ;
- 300 g mực tươi; ½ kg cá hú.
- 2 quả cà tím, chẻ làm 4 theo chiều dọc, cắt khúc.
- 3 chén đậu đũa và đậu bắp cắt khúc 3cm.
- 1 tô nước dừa.
- 3 nhánh sả đập dập.
- 1 muống sả băm.
- 2 củ tỏi băm.
- 3 nhánh hành tươi.
- Dầu ăn, muối, đường thè.
- Rau sống: rau muống bào, bắp chuối, ngó súng, rau nhút, rau đắng, giá, hẹ.
- Rau thơm: húng quế, húng lủi, diếp cá...

Cách làm:

1. Cho xương heo vào nồi nước lạnh, đun sôi vừa lửa, vớt bọt, nêm ít muối và giảm nhiệt, nấu trong 2-3 giờ. Sau khi hầm xong, vớt bỏ xương.
2. Cho lọ mắm sặc đã pha sẵn vào một chiếc nồi nhỏ. Thêm 3 nhánh sả đập dập và nước cốt dừa vào hầm nhỏ lửa tới khi có được nổi súp hơi đục. Lọc bỏ xương cá.
3. Cho dầu ăn vào chảo, phi tỏi hành và sả băm cho thơm. Xào thịt ba chỉ, nêm nước mắm, đường và tiêu.
4. Cho nước đun mắm sặc và sả vào nồi nước xương hầm. Đun sôi trở lại, nêm thêm đường thè mặn ngọt vừa ăn. Cho tôm, thịt ba chỉ đã xào, mực, cá hú, đậu đũa, đậu bắp và cà tím vào nấu sôi 2 phút.
5. Dọn ăn kèm bún và rau sống.

THẤU CHI TÀI KHOẢN
Chỉ vượt số tiền hiện có



Thấu chi tài khoản
Thấu hiểu nhu cầu chi tiêu

Thấu chi tài khoản là hình thức cấp hạn mức tín dụng của ACB dành cho khách hàng cá nhân có nhu cầu sử dụng tiền vượt quá số dư hiện có trong tài khoản, giúp khách hàng linh động và thuận tiện hơn trong chi tiêu.

>>> Tham khảo tại website: www.acb.com.vn