

Cách nấu thịt kho tàu

Thịt kho tàu là món ăn được yêu thích của rất nhiều người. Với vị ngọt, béo của thịt, trứng, vị thơm của nước dừa tươi hòa quyện với nhau tạo nên hương vị tuyệt vời cho món ăn này. Dưới đây là **cách nấu thịt kho tàu** rất đơn giản mà chúng ta có thể bắt tay làm ngay tại nhà nhé !

Nguyên liệu nấu thịt kho tàu

- 500g thịt ba chỉ
- 5 quả trứng gà luộc
- 2 miếng đậu hũ
- 300ml Nước dừa tươi
- Hành tím, ngũ vị hương, tỏi, hạt tiêu, dầu ăn, đường nâu, nước mắm

Cách sơ chế nguyên liệu

- Thịt rửa sạch, cắt miếng vừa ăn. Nấu nồi nước sôi sau đó trụng thịt sơ qua.
- Cho trứng vào nồi luộc chín rồi bóc vỏ.
- Đậu cắt miếng nhỏ vừa ăn. Hành khô, tỏi khô bóc vỏ băm nhỏ.

Cách nấu thịt kho tàu thơm ngon ngay tại nhà

1. Cho 60ml nước mắm cùng 100gr đường vào nồi để làm nước kho. Bắc nồi lên bếp, mở lửa nhỏ đến khi đường tan hết, khuấy đều rồi tắt bếp.
2. Ướp thịt ba chỉ với nước kho, hành tỏi băm, bột nêm, đường, tiêu cho thật ngấm trong khoảng 30 phút.
3. Cho dầu ăn vào chảo, khi dầu sôi thì thả thịt ba chỉ vào chiên sơ đều các mặt.
4. Khi thịt săn, thả trứng gà, đổ nước ướp cùng nước dừa tươi vào, tiếp tục kho thêm 1 tiếng với lửa nhỏ cho thấm.
5. Khi nước kho sánh lại, có màu vàng đẹp thì bạn bắc thịt ra, rắc thêm chút tiêu lên thịt.
6. Món thịt kho tàu ăn với cơm nóng sẽ ngon hơn !