

Nộm chiên xù

Việt bùi LAMNGOCFOOD

Thứ ba, 26 Tháng 1 2010 14:59



Nguyên liệu :

- Bột chiên xù Lam Ngọc.
- Nộm.
- Khoai lang. Kiềm băm
- Muối, tỏi ngọt, dầu ăn.
- Xà lách, cà chua ăn kèm.

Cách làm :

- Nộm cắt gọt, rửa sạch, ngâm nước muối loãng, rửa sạch để ráo nước.
- Khoai lang luộc chín, tán nhuyễn.
- Bọc chảo dầu phi thơm kiềm băm, cho nộm vào xào nhanh, nêm muối.
- Cho chút muối vào khoai lang, nhồi đều, bọc khoai kín từng cái nộm.
- Lăn qua bột xù. Chiên vàng, vớt ra để ráo bột dầu.

Cách trình bày : Xếp ra đĩa trang trí thêm cho đẹp. Dùng kèm đồ chấm.