



Simple & Authentic!®

CÓT BÚN BÒ HUẾ CHAY

Sử dụng cốt bún bò huế chay

Quốc Việt Foods

Nấu nước dùng: (5-6 tô)

- Đun sôi 1.5L nước
- Cho sả cây đập sập + hành tây vào nồi
- Cho 50g Cốt bún huế chay vào nước sôi lăn tăn và vớt bọt. (Lửa nhỏ liu riu)
- Nêm, nêm lại cho vừa ăn (có thể thêm muối/đường tùy khẩu vị hoặc vùng miền)

Nguyên liệu ăn kèm:

- Topping chay;
- Sợi bún(01 tô =150gr – 200gr)

Rau nêm:

- Hành lá xắt nhuyễn.

Rau ăn kèm:

- Rau muống
- Quế
- Giá

Bảo quản:

Nơi thoáng mát hoặc tủ lạnh ngăn mát đều được.

