



Simple & Authentic!®

CÓT HỦ TIÊU CHAY

Sử dụng cốt hủ tiêu chay **Quốc Việt Foods**

Nấu nước dùng: (5-6 tô)

- Đun sôi 1.5L nước
- Cho hành tây + củ cải trắng+ cà rốt cho vào nồi
- Cho 50G cốt hủ tiêu 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; Hoặc tùy theo từng món hủ tiêu khác nhau.
- Sợi hủ tiêu (01 tô =150gr – 200gr)

Rau nêm:

- Cần tây
- Hành lá xắt nhuyễn.

Rau ăn kèm:

- Rau xà lách
- Cải cúc
- Giá, hẹ.

Bảo quản:

Nơi thoáng mát hoặc tủ lạnh ngăn mát đều được.

