



Simple & Authentic!®

## CÓT LẦU THÁI

Sử dụng cốt lẩu thái **Quốc Việt Foods**

**Nấu nước dùng: (5-6 tô)**

- Đun sôi 1.5L nước
- Cho sả cây đập sập + riềng+ lá chanh vào nồi
- Cho 50g Cốt lẩu thái 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 lẩu thái;
- Sợi bún(01 tô =150gr – 200gr)

**Rau nêm:**

- Hành lá xắt nhuyễn.

**Rau ăn kèm:**

- Rau muống
- Bắp chuối bào
- Rau ăn lẩu

**Bảo quản:**

*Nơi thoáng mát hoặc tủ lạnh ngăn mát đều được.*

