

CÓT BÚN BÒ

Sử dụng cốt bún bò **Quốc Việt Foods**

Nấu nước dùng: (20 tô)

- Đun sôi 8L nước
- Phi thơm sả cây đập dập, ít thơm cho vào nồi
- Cho 300G cốt bún bò vào nước sôi lăn tăn và vớt bọt. (Lửa nhỏ liu riu)
- Nêm, nếm lại cho vừa ăn (có thể thêm muối/đường tùy khẩu vị hoặc vùng miền)
- (Bí quyết: nếu thấy ruốc huế nhạt so với khẩu vị, có thể bỏ thêm 1/2 muỗng ruốc vào phi thơm với sả, ớt, tỏi băm trong lúc làm sate để tăng thêm vị đậm đà cho món bún bò.)

Nguyên liệu ăn kèm:

- Thịt nạm chín; Chả cây.
- Bún sợi to (01 tô =150gr – 200gr)

Rau nộm:

- Hành tây xắt lát.
- Hành lá xắt nhuyễn.

Rau ăn kèm:

- Rau muống, bắp chuối.
- Rau thơm.
- Giá.

Bảo quản:

Nơi thoáng mát hoặc tủ lạnh ngăn mát đều được.

