



Simple & Authentic!®

CỐT BÚN RIÊU

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

Nấu nước dùng: (5-6 tô)

- Nấu 1.5Lit nước sôi. Hòa túi Cốt Bún Riêu vào nồi
- Đảo trứng với tôm khô cho đều trong tô và từ từ đổ vào nước sôi
- Cho cà chua, đậu hủ, nguyên liệu vào nồi
- Nêm, nếm lại cho vừa ăn (có thể thêm muối/đường tùy khẩu vị hoặc vùng miền)

Nguyên liệu ăn kèm:

- Giò heo, đậu hủ, riêu cua, huyết heo,...
- Bún sợi nhỏ (01 tô =150gr – 200gr)
- **Rau nộm:**
- Hành lá xắt nhuyễn.

Rau ăn kèm:

- Rau muống/ Bắp chuối
- Giá.

Bảo quản:

Nơi thoáng mát hoặc tủ lạnh ngăn mát đều được.

