

Một bí quyết nấu ăn rất cần cho mỗi gia đình hằng ngày.

Dùng củ cải trắng nướng thay bột ngọt, bột nêm.

Lựa củ cải ươm ươm, thon thon, nướng đến khi bóc vỏ được là dùng được.

Nồi canh cho 6,7 người (3-4 lít nước), chỉ cần 1 củ cải chừng 250 gram, nướng chín, bóc vỏ, cắt ra nhỏ nhỏ để vô từ khi bắt đầu nấu canh. Nước canh ngọt ngon hơn nêm bột ngọt. Ai muốn dùng cho các món xào thì cắt củ cải nướng ra mỏng mỏng, xào chung với rau cải, cũng ngọt vậy.

Quý vị nướng củ cải cho chín rồi cắn một miếng nhai thử coi, nó có vị ngọt y chang bột nêm, bột ngọt.

Nướng đến khi ta có thể bóc vỏ tróc lóc là coi như chín.

Chú ý: Củ cải nướng mới ngọt. Không nướng không ngọt. Không biết sao kỳ vậy. Nghĩ cũng lạ.

Tâm Minh