

Bún chả cá trứ danh đất Đà Nẵng

Bún chả cá Đà Nẵng có vị ngọt, thơm và hơi chua trong nước lèo bởi các thành phần rau củ như bí đỏ, bắp cải, dưa và cà chua, khiến cho nhiều người yêu thích.

Nguyên liệu - cho 5-6 phần ăn:

400gr chả cá thác lác, chả cá có thể mua sẵn ở siêu thị, nếu có chả cá tươi càng ngon.

500g xương heo

3 quả cà chua

1 miếng bí đỏ vừa ăn

1/2 quả dưa

1/2 cái bắp cải nhỏ

Muối, nước mắm, hạt nêm

Hành lá, mắm ruốc, chanh, rau xà lách, rau húng quế và hành tím

Dầu ăn

Ớt sa tế.

Cách làm:



Chả cá mua về đổ ra thố, thêm 1 - 2 muỗng cà phê dầu ăn, đầu hành trắng đập dập, hành lá thái nhỏ, hành tím thái nhỏ, 1 muỗng cà phê muối, 2 muỗng cà phê nước mắm và 1 muỗng hạt nêm rồi trộn đều.



Dùng muỗng lớn quét cho chả cá được dai, nhuyễn.



Cà chua, dưa, rau xà lách, bí đỏ, bắp cải, rau húng quế rửa sạch, để lên rổ cho ráo nước.



Dứa, cà chua cắt lát vừa ăn. Bắp cải thái miếng vuông cỡ lòng bàn tay.



Hành lá thái nhỏ.



Đổ nước lạnh ngập mặt xương, hầm mềm. Khi đun nhớ hớt bọt cho nước lèo được trong. Nếu mua cá tươi thì lóc lấy thịt cá, còn xương cá hầm riêng để lấy nước cũng ngọt.



Chia chả cá thành khoảng 4-5 phần, múc từng phần ra miếng nylon sạch, dùng tay ấn dẹp xuống để miếng chả có độ dày vừa phải.



Làm nóng dầu trong chảo, cho từng miếng chả cá vào chiên vàng đều 2 mặt.



Chả cá vàng vớt ra đĩa có lót sẵn thấm giấy dầu. Cắt chả thành từng lát mỏng vừa ăn.



Làm nóng 2 muỗng cà phê dầu ăn trong chảo hoặc nồi, thêm vài hạt màu điều vào đảo khoảng 1-2 phút để làm màu rồi vớt bỏ hạt màu điều, đổ cà chua vào xào chín (nhưng không nát) rồi để riêng.



Đổ bí đỏ, bắp cải, dưa vào nồi xương đã hầm. Nếu hầm xương cá, nhớ lọc bỏ xương cá rồi đổ kèm vào nồi xương hầm luôn.



Hầm đến khi bí đỏ mềm thêm cà chua đã xào, đun sôi lại một lần nữa, nhớ đừng để sôi nhiều mà cà chua nát không ngon. Nêm vào nồi nước lèo ít muối hay hạt nêm để có độ đậm nhạt vừa ý.



Khi ăn mức bún ra tô, rắc hành lá lên bề mặt, xếp vài lát chả cá rồi mức nước lèo vào tô, thêm ít cà chua, ít bí đỏ, và bắp cải.



Món này ăn kèm với rau xà lách thái nhỏ, và rau húng quế. Nếu ăn cay có thể ăn kèm với tương ớt sa tế, vắt vào vài giọt nước cốt chanh và ít mắm ruốc rồi trộn đều, dùng nóng.

Ai đã từng đến Đà Nẵng hẳn sẽ biết đến món bún chả cá trứ danh nơi đây. Khác với bún chả cá Nha Trang hay bún chả cá Bình Định, bún chả cá Đà Nẵng có vị ngọt, thơm và hơi chua chịu trong nước lèo bởi các thành phần rau củ như bí đỏ, bắp cải, dứa và cà chua, khiến cho

nó được nhiều người yêu thích. Giữa đất trời miền Trung đầy nắng và gió, tô bún chả cá với hương vị thật hài hòa, thanh nhẹ mà đậm đà giúp ăn no mà không bị nặng bụng, khó chịu. Nếu chưa có dịp tới Đà Nẵng để thưởng thức món ăn thật đặc biệt này, hãy thử làm tại nhà, chắc chắn bạn và các thành viên trong nhà sẽ bị chinh phục ngay!