

Nướng Gà Tây (Thanksgiving!)

Suru tâm



VẬT LIỆU VÀ CHUẨN BỊ

- Gà Tây
- Seasoning salt (hoặc muối+tiêu)
- Italian herb mix (hoặc rosemary+thyme - loại khô)
- 1 lon chicken broth
- 1 cup rượu vang trắng

CÁCH LÀM VÀ TRÌNH BÀY

Ngày Lễ Tạ Ơn chắc cũng nhiều gia đình VN ăn mừng lễ theo truyền thống của Mỹ: Turkey, mashed potatoes, sweet potatoes, stuffing, vegetables, etc. Những gia đình có con em đi học thường ăn mừng lễ vì các em được học về truyền thống này.

Tuy nhiên, những món này không đậm đà nên không hợp khẩu vị người VN cho lắm. Có người lấy thêm đĩa muối tiêu chanh để chấm gà tây ăn thấy ngon hơn! Dù ăn theo kiểu nào thì điều tiên quyết là thịt gà tây phải không bị khô mới gọi là ngon.

Đây là cách nướng gà tây cho thơm ngon, thịt gà mướt và ngọt (juicy):

1. Nếu gà đông lạnh thì bỏ xuống tủ lạnh dưới từ 3 ngày trước cho hết đá bên trong, hoặc ngâm qua đêm trong một cái nồi lớn có đổ nước lạnh cho ngập

2. Lấy gà ra, moi bịch đồ lòng ra và rửa sạch trong ngoài, để cho gà ráo nước.

Coi trên bịch nylon đựng gà để xem gà nặng bao nhiêu pounds, mỗi pound cần nướng bao nhiêu phút rồi nhân lên để tính thời lượng gà cần nướng trong lò cho đủ chín.

3. Vặn lò nóng 450 độ F.

4. Cắt 1 hoặc 2 trái chanh xanh (lime) chà kỹ khắp da gà, vừa chà vừa vắt nhẹ cho nước chanh phủ đều da gà.

5. Rắc một lớp seasoning salt (hoặc muối + tiêu) thật mỏng đều khắp da gà và chà vào phía trong bụng gà nữa.

6. Dùng Italian herb mix, hoặc trộn các loại rosemary & thyme (khô) chung vào thành một hỗn hợp, chà (rub) lên da gà cho dính.

7. Cho gà vào khay sâu, bỏ vô lò 450 độ F, không đậy, nướng khoảng 15 phút cho da hơi khô lại để giữ nước gà bên trong không rỉ ra.

Trong khi đó, nấu 1 lon chicken broth + 1 cup rượu vang trắng cho sôi. Đội một ít dung dịch này lên da gà, đội nhẹ để gia vị không bị trôi đi. Còn bao nhiêu đổ vào hết trong bụng gà.

8. Lấy giấy bạc khổ lớn đậy kín gà lại. Vặn lửa nhỏ xuống 325 độ F và tiếp tục nướng.

9. Trước khi gà chín khoảng 1 tiếng, gỡ giấy bạc ra và nướng tiếp cho gà căng lên và trở màu vàng xạm. Khi đã đủ giờ thì tắt lò, để thêm 10 phút nữa hãy lấy ra. Để gà bên ngoài thêm 10, 15 phút nữa hãy bắt đầu xẻ thịt (carving).

Ghi chú:

Nếu muốn gà còn hơi dai một chút kiểu người VN thích, thì tắt lò sớm khoảng 30 phút, để thêm 10 phút rồi lấy ra.