Xoài lắc, cóc lắc
Ai ở SàiGòn mà chưa biết làm xoài lắc, cóc lắc.....

Không có cái nơi nào như SàiGòn, đến ăn xoài mà cũng còn có mốt! Năm 2016 người ta không còn ăn xoài chấm mắm ruốc nữa rồi mà chuyển sang ăn xoài lắc. Xoài lắc thực ra cũng là món xoài vị muối tôm ớt quen thuộc thôi, nhưng cái ý tưởng "lắc" xoài lên ăn vừa độc đáo mà lại quá đơn giản, nên lập tức đã được nhân rộng ra trên khắp đường phố SàiGòn.

Bạn thử mở tủ ra xem, có khi vẫn còn lọ muối tôm và ít ớt bột, thế thì đem ra lắc xoài lắc cóc để ăn!

Nguyên liệu làm xoài lắc như sau:
- 2 quả xoài keo
- 75g đường vàng
- 30ml nước mắm ngon
- 15g muối tôm
- 15g bột ớt

Cách làm xoài lắc như sau:

Bước 1:
- Đầu tiên, bạn cắt xoài ra thành từng miếng vuông. Xoài cắt miếng vuông sẽ bám sốt được nhiều mặt và đều hơn.

Bước 2:

- Cho 50g đường và 30ml nước mắm vào nồi.

Bước 3:

- Đun lửa liu riu cho đến khi đường vừa tan ra thì tắt bếp.

Bước 4:

- Đổ xoài vào lọ to, thêm 15g muối tôm, 15g ớt bột, 15g đường vàng và 15ml hỗn hợp nước mắm đường vừa đun.

Bước 5:

- Cuối cùng là lắc lên thôi! Bạn lắc cho sốt ngấm đều xoài là được nhé!

Lắc xong thì phải ăn ngay kẻo sốt chảy ra thì mất ngon đấy!

Có thể làm ở nhà và nêm nếm theo khẩu vị, vừa dễ làm lại ăn rất vừa miệng.

- Nên cho lượng muối tôm vừa ăn.

- Nên làm vừa phải ăn trong 1-2 ngày, xoài ăn vẫn giòn ngon.

- Nên cho vào tủ lạnh ngay sau khi dầm và để trong hộp kín có nắp đậy.

Ngoài ra các bạn có thể thay xoài bằng khóm (thơm, dứa), ổi, cóc cũng ngon không kém, đặc biệt là khóm... theo cách làm xoài lắc này.

Nên ăn xoài trong 1-2 ngày, sau khi làm.