Xoài lắc

Chuẩn bị:

- 1kg xoài xanh (chọn loại xoài xanh già có ruột hơi ngả vàng nhưng quả xoài vẫn cứng để có vị chua rôn rốt sẽ ngon hơn khi lắc muối)

- 2 thìa nhỏ muối, 2 thìa nhỏ đường, 2 thìa ớt bột và hai thìa ruốc tôm (có thể dùng tôm khô xay nhỏ)

Cách làm:

Bước 1: Các loại gia vị muối, đường, ớt bột và ruốc tôm (hoặc tôm khô xay vụn) trộn đều với nhau.

Bước 2: Tiếp theo, xoài xanh rửa sạch vỏ rồi lau khô sau đó dùng dao hoặc dụng cụ bào vỏ gọt bỏ vỏ xanh đi, cắt quả xoài thành những miếng vừa miệng.

Bước 3: Chuẩn bị 1 hộp nhựa có nắp và cho phần xoài muốn ăn vào hộp. Tiếp tục cho muối tôm vào.

Đậy nắp hộp lại và lắc mạnh tay khoảng 1-2 phút để những miếng xoài va chạm vào nhau sẽ có độ dập nhất định mà không bị nát, ngấu cùng với gia vị muối tôm cay. Đây là điều đặc biệt tạo ra "cơn sốt" món xoài lắc thơm cay, chua ngọt dịu với độ giòn của những miếng xoài đúng tầm hoà quyện cùng với gia vị muối tôm cay thơm lừng khó tả nhắc đến là thèm.

Khampha.vn

Khampha.vn
eva.vn

Bước 4: Xoài sau khi lắc gia vị muối tôm cay không giống như các loại quả dầm muối khác phải đợi từ 1-2 tiếng để được thưởng thức. Với món *xoài lắc* này, bạn có thể thưởng thức ngay sau khi lắc vì những miếng xoài như đã nói ở trên đã bám đủ lượng muối tôm cay khi lắc.

Khampha.vn
eva.vn

Khampha.vn
Sunshine

Khampha.vn
eva.vn