

Bánh canh bột xắt nước cốt dừa là món ăn mang đậm chất miền Tây với những nguyên liệu dân dã cách làm thủ công tự nhào bột rồi tự xắt bột nhìn rất mộc mạc. Khác hẳn với những món bánh canh chân giò kia, **bánh canh bột xắt** nước cốt dừa thơm béo đem lại cho người ăn một hương vị mới lạ. Vậy nên hãy cùng chuyên mục [Học làm bánh](#) Bếp Của Na thực hiện ngay món ăn này dân dã này nhé.

Nguyên liệu làm bánh canh bột gạo nước cốt dừa

- [Bột gạo](#): 100g
- [Bột năng](#): 200g
- Nước cốt dừa nhất: 300ml
- Nước cốt dừa dảo: 700ml
- Tôm sú: 500g
- Hành lá: 4 nhánh
- Hành tím: 5 tép
- Ớt: 2 trái
- Gia vị thông dụng: muối, đường , nước mắm, hạt nêm, tiêu,...

>> Xem thêm: [Cách làm bánh đúc mặn và chay cực dễ tại nhà](#)

Các bước làm bánh canh bột gạo



Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

- Đầu tiên thì bạn đem tôm đi rửa sau đó thì lột đầu tôm giữ lại, lột bỏ vỏ tôm và lấy chỉ sống lưng, tiếp theo thì bạn băm sơ tôm cho cho nát không cần băm quá nhuyễn rồi cho vào một cái bát.
- Hành tím và ớt thì băm nhuyễn, hành lá thì cắt nhỏ.
- Nêm nếm gia vị 2mcf hạt nêm, 1 muỗng canh nước mắm, ½ mcf bột ngọt, 1 mcf đường, và 1mcf tiêu ½ lượng hành tím và ớt băm vào rồi trộn đều lên.

Bước 2: Trộn bột bánh canh

- Chuẩn bị một cái bát, cho vào đó bột gạo và bột năng và một ít muối sau đó cho nước sôi vào từ từ dùng cây trộn bột trộn đều lên để nước bột nóng thì dùng tay nhào bột khi thấy bột quện thành một khối dẻo mịn, sờ vào không còn dính tay là được. Dùng màng bọc thực phẩm hay khăn đậy bột lại và để bột nghỉ 15 phút.
 - Sau khi bột nghỉ xong thì cho bột ra một mặt phẳng có phủ một lớp bột áo rồi dùng cây cán bột cán mỏng bột ra rồi dùng dao cắt thành những sợi bánh canh nhỏ vừa ăn.
- Bước 3: Xào tôm và nấu bánh canh
- Bắt một cái chảo lên bếp, cho dầu vào, dầu nóng thì cho hành tím vào phi thơm rồi cho tôm vào xào đảo đều tay, tôm chín thì tắt bếp.
 - Bạn bắt một cái nồi lên bếp cho 800ml nước lọc để luộc đầu tôm, nước sôi khoảng 5 phút thì vớt đầu tôm ra, cho nước cốt dừa đảo vào nấu cho nước sôi trở lại thì cho sợi bánh canh vào nấu cùng, dùng đũa khuấy để sợi bánh canh không bị dính vào nhau. Khi thấy bánh canh nổi lên thì cho tôm đã xào vào và nêm nếm lại cho vừa ăn.
 - Cuối cùng là cho nước cốt nhất vào rồi đợi cho sôi trở lại thì tắt bếp cho hành lá và tiêu vào.

Ăn bánh canh bột gạo với gì?



Thông thường thì bánh canh bột xắt nước cốt dừa sẽ không ăn kèm với rau vì nước dùng là nước cốt dừa nên ăn với rau sẽ không hợp.

>> Xem thêm: [Cách làm bánh gói đơn giản tại nhà](#)

Bánh canh bột gạo nấu với gì?

Ngoài nấu với tôm thì bạn có thể nấu với cua, thịt băm hay mực đều được tùy vào sở thích của mỗi người mà các bạn có thể lựa chọn.

Bánh canh bột gạo có cần luộc không?

khi nấu bánh canh bột gạo xắt này thì bạn có thể luộc trước hoặc không luộc đều được vì khi nấu mình để bánh canh trực tiếp vào nấu luôn nên có thể không cần luộc trước. Nếu bạn không

thích ăn nước quá là đặc thì bạn nên luộc sợi bánh canh trước rồi rửa qua với nước lạnh rồi mới cho vào như vật nước dùng sẽ không bị quá đặc.

Bánh canh bột gạo để được bao lâu?

Vì là bánh canh được làm bằng thủ công nên khi bảo quản thì bạn cho vào hũ đựng kín hoặc cho vào bao nylon bọc kín lại rồi cho vào ngăn đá tủ lạnh sẽ bảo quản được 10 – 15 ngày hoặc 2 -3 ngày trong ngăn mát tủ lạnh. Tuy nhiên thì cũng không nên để quá lâu thì sợi bánh canh sẽ bị chua do mình không dùng chất bảo quản.

Lưu ý khi làm bánh canh bột gạo

- Đối với bột năng, các bạn nên trộn bột bằng nước nóng hoặc sôi và cho từ từ để canh độ hút nước của bột để bột được dẻo mịn, không bị nhão.
- Nên xào tôm, thịt hay mực trước rồi mới cho vào nấu như thế sẽ không có mùi tanh khi ăn.
- Nước cốt nhất phải để sau cùng như thế mới tăng được độ béo của nước cốt dừa.

Bánh canh bột gạo xắt nước cốt dừa ăn vào thì béo béo, mặn mặn ngọt ngọt rất vừa miệng đem lại một hương vị rất mới lạ cho người ăn. Cách làm bánh canh bột xắt này rất đơn giản nên bạn có thể làm món ăn này vào những buổi sáng cho gia đình của mình, vừa dinh dưỡng vừa đầy đủ chất đem lại cho bạn một bữa sáng tràn đầy năng lượng.

Bài viết: [Cách làm bánh canh bột gạo xắt nước cốt dừa thơm béo tại nhà](#)

Nguồn: [Tự Học Làm Bánh, Nấu Ăn, Pha Chế Chuyên Nghiệp - Bếp Của Na](#)

Tác giả: [Minh Tân](#)