

Cách làm Bò tái chanh kiểu thái càng ăn càng ghiền

Meta: Không cần cầu kỳ phức tạp, chỉ cần vài bước đơn giản bạn đã có ngay một món ăn siêu thơm ngon bắt mắt. Cùng Co.op online bắt tay vào bếp làm ngay công thức sau đây nhé!

Các nguyên liệu cần chuẩn bị để làm bò tái chanh kiểu thái

- 300g [nac bò](#) mềm
- Khế
- Chuối
- [Thơm](#)
- Sả
- Tỏi
- [Húng lủi](#)
- 2 [trái ớt hiểm](#)
- 1 [trái ớt sừng đỏ](#)
- 2 muỗng canh [đường](#)
- Nửa muỗng [bột ngọt](#)
- 5 gốc ngò rí
- 1 muỗng canh [đường thốt nốt](#)
- 3 muỗng canh [nước mắm](#)
- Vừng trắng



Cách làm món Bò tái chanh kiểu thái

Bước 1: Gọt gân khế, cắt khế thành lát mỏng sau đó gọt bỏ gân và vỏ chuối, cắt chuối thành lát mỏng, tiếp đến cắt thơm thành lát mỏng vừa ăn và cắt mỏng sả cây.



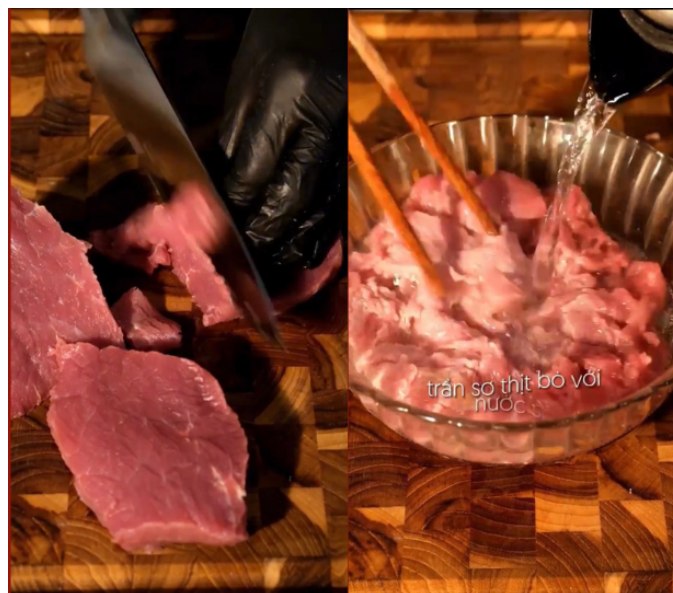
Bước 2: Đem xay nhuyễn tỏi, 2 trái ớt hiểm, 1 trái ớt sừng đỏ thêm 2 muỗng canh đường, nửa muỗng bột ngọt, 5 gốc ngò rí.



Bước 3: Pha nước trộn bằng 1 muỗng canh đường thốt nốt, 3 muỗng canh nước mắm cuối cùng cho hỗn hợp tỏi ớt xay vừa này.



Bước 4: Sơ chế thịt bò, cắt bò thành từng lát mỏng vừa ăn đem trộn sơ với nước sôi.



Bước 5: Cho tất cả các nguyên liệu đã cắt vừa này vào tô, thêm lá húng lủi cho thơm, tươi sốt trộn lên và trộn thật đều để thịt thấm nước trộn.



Bước 6: Cuối cùng chỉ cần bỏ ra đĩa, rắc thêm tí vừng trắng và thưởng thức thôi.

Thưởng thức:

Món bò tái chanh mang đến một hương vị mới mẻ, kích thích vị giác bởi vị mềm ngọt tự nhiên từ thịt bò tái, trộn cùng nước sốt chua cay cùng hương thơm từ lá húng lủi. Là sự lựa chọn tuyệt vời cho món khai vị của những bữa tiệc, ăn kèm với bánh phồng tôm thì bao hợp. Hy vọng với công thức trên của Co.op Online sẽ giúp bạn có thêm một món ăn ngon.



Xem thêm các món khác:

[Mách bạn cách làm bánh bèo từ bánh phồng tôm siêu đơn giản và nhanh gọn](#)

[Ăn ngon nấu lẹ với món Bún cá mè](#)

[Cách làm tôm khô một nắng đơn giản nhưng cực bắt vị](#)

📷 Hình bò tái