

# Chè nếp than



## VẬT LIỆU

- 4 cups nếp than mua ở chợ VN
- 1 cup nếp thường
- 1 gói đường phèn (rock candy)
- 2 gói bột vanilla
- 5 miếng lá dứa
- 2 muỗng (muỗng cà phê) muối
- 1/3 cup bột báng ngâm nước lạnh khoảng 15 phút
- 1 lon nước cốt dừa 14 OZ hiệu Savoy thì ngon hơn mấy hiệu khác
- 1 lon bắp hạt



## CÁCH LÀM:

Trộn chung 2 thứ gạo và vo sạch ngâm qua đêm

Đổ gạo ra rổ cho ráo nước

Nấu khoảng 2 gallons nước sôi lên

Bỏ gạo và lá dứa vào nấu lửa vừa cho đến khi gạo tan giống như cháo

Cho đường phèn và muối vào đợi tan hết rồi nêm thử cho vừa vị ngọt từng khẩu vị

Cho bắp hạt và bột báng vào nấu chừng 15 phút (bớt lại một chút bột báng để làm nước cốt dừa), nhớ quậy nhẹ để khỏi bị cháy đáy nồi nhé

Sau đó cho bột vanilla vào là xong.

Nước cốt dừa nấu chung với lá dứa cho vào chút bột báng cho đẹp ăn chung với chè thì rất ngon

# BBQ Baby Back Ribs

## CÁCH LÀM SAUCE:

- Để ướp 1 rack of baby back rib chúng ta cần:

- 4 OZ of Sweet Mesquite Seasoning

- 12 OZ ketchup

- 8 OZ Maple Syrup

- Trộn tất cả những gia vị này cho đều.

## CÁCH LÀM:

Rửa sạch rib, bỏ vào nồi luộc với một muống canh muối.

Khi nước vừa sôi lên xong đem ra xả nước lạnh và rửa cho thật sạch rồi để cho ráo nước

Nấu một nồi nước thật sôi, bỏ miếng rib vào, cho một muống (muống cà phê) muối, một củ hành tây, luộc rib không đậy nắp luộc khoảng 30 phút cho mềm, sau đó vớt rib ra để cho ráo khô rồi ướp với sauce, bỏ vào tủ lạnh, ướp khoảng 3 tiếng hay hơn, ướp càng lâu thì rib càng thơm ngon hơn, nước luộc có thể dùng làm bún mọc hoặc nấu canh rau cải rất ngon.

Sau đó cho rib vào khay, đậy lại bằng giấy bạc, bỏ vào lò nướng 350 độ khoảng 30 phút, lấy ra quét thêm sauce, rồi nướng thêm 30 phút không đậy giấy bạc, kiểm tra coi thịt mềm chưa, nếu chưa mềm thì nướng thêm 15 phút nữa là xong, nhớ phải canh chừng cho khỏi bị cháy nhé. (Với thời gian kể trên, cũng tùy vào lò nướng mạnh hay yếu). Món này các em rất thích ăn chung với mashed potatoes là số 1.

Enjoy!!!!



*Cái nết đánh chết cái đẹp  
Beauty is but skin deep*

# Món thịt xay kho ăn với cơm, các em có khó tính đến mấy cũng phải thích

## VẬT LIỆU

- 1 lb thịt heo hoặc thịt gà xay (nếu thịt heo thì mua thịt vai miếng rồi nhò xay hai lần)
- 2 củ hành hương băm nhỏ
- 1 muỗng teaspoon tiêu xay (ground black pepper)
- 1 muỗng teaspoon đường
- 1 muỗng canh nước mắm (muỗng ăn phở)



## CÁCH LÀM:

Ướp tất cả với thịt xay để khoảng 15 phút

Bắc nồi nhỏ lên bếp, để lửa vừa thôi đừng lớn quá, bỏ 2 muỗng đường vô nồi (muỗng ăn phở) để thắng nước màu

Khi đường ngả màu vàng đậm sau đó bỏ thịt đã ướp vô xào lên chừng 5 phút, rồi đậy nắp lại để khoảng 10 phút (Để lửa nhỏ)

Sau đó mở nắp nồi ra và xào cho đến khi thịt hơi cạn khô nước, nêm cho vừa khẩu vị là xong.

Nếu bỏ vào ít hành lá thì ngon hơn

Món này ăn rất bắt cơm, kèm thêm dưa leo nữa là vừa ngon, nhanh và gọn

