

Tôm chua kiểu miền tây



Nguyên liệu:

1kg tôm đất hoặc tôm bạc nhỏ bằng lòng tay (tôm nhỏ và mỏng vỏ làm sẽ ngon hơn)

1 củ riềng xắt sợi

1 củ tỏi thái lát

10 quả ớt thái lát

100ml rượu trắng 40độ

Đun sôi 1,5 bát nước mắm ngon với 1,5 bát đường trắng để nguội (Nên dùng nước mắm truyền thống có độ đậm cao sẽ ngon hơn nước mắm công nghiệp, mình dùng nước mắm Hưng Thịnh).

Cách làm:

Tôm mua về rửa sạch, ngâm trong nước muối loãng 10 phút. Vớt ra rửa cho ráo nước, bỏ đầu tôm và phần gạch ở đầu, lấy luôn đường chỉ đen ở lưng tôm. Cho tôm vào ngâm với 100ml rượu trắng từ 15-45' (tùy bạn thích chua nhiều hay ít).

Vớt tôm ra khỏi rượu để ráo cho vào thau trộn cùng riềng, tỏi, ớt và nước mắm đường đã đun (1)

Cho hỗn hợp (1) vào lọ thủy tinh trên mặt chèn lá ổi, lá chùm ruột hoặc riềng thái lát cho kín mặt để tôm không bị đen và mốc.

Đem lọ tôm đi phơi nắng 5 ngày tôm sẽ chuyển màu đỏ au rất đẹp, phơi càng lâu thì tôm càng chua nên mình chỉ phơi 5 ngày thôi. Để lọ tôm cạnh bếp thêm 10 ngày nữa là ăn được, tôm chín có vị chua, ngọt, cay và hơi mặn.

Nếu không có nắng thì khi trộn hỗn hợp (1) cho thêm $\frac{1}{2}$ bát cơm nếp vào trộn cùng để tôm đẻ lên men hơn. Để lọ tôm cạnh bếp, lò sưởi, lò nướng tầm 20-30 ngày là ăn được.

Trộn đu đủ: Khi tôm chín có thể trộn thêm đu đủ bào sợi ăn cùng. Đu đủ bào sợi, đun hỗn hợp nước mắm đường để nguội cho đu đủ vào ngâm 30' rồi vắt kiệt nước. tỷ lệ đu đủ và tôm là 1:1. đu đủ trộn chung với tôm để 1-2 ngày ngấm vị ăn mới ngon.

tổng hợp