

QUỖNH CHI

CÁC MÓN ĂN CHƠI:

# Khôi chè Việt Nam



NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ

*Các món ăn chơi:*

**XÔI CHÈ  
VIỆT NAM**

QUỲNH CHI

*Các món ăn chơi:*

XÔI CHÈ  
VIỆT NAM

(Tái bản)

NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ

HÀ NỘI - 2003

## XÔI GẮC

### Vật liệu:

- 500g nếp ngỗng
- 1 trái gấc chín
- 200g chả lụa
- 3 muỗng canh dầu
- 100g đường cát
- 1 muỗng canh rượu trắng
- 3 cọng lá dứa
- 1/2 muỗng cà phê muối
- Khuôn có khắc chữ song hỷ

### Cách làm:

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả lại nước, xóc ráo, trộn 1/2 muỗng cà phê muối.

- Cắt đôi quả gấc múc ruột đánh nhuyễn với rượu + đường rồi trộn đều với nếp, cho vào chõ hấp 30 phút. Trộn 2 muỗng

canh dầu vào xôi, hấp thêm 5 phút nữa xuống.

- Khuôn rửa sạch, lau khô, thoa dầu trong lòng khuôn.

- Trải xôi ra mâm hong nguội, xong múc vào khuôn ấn chặt, lấy ra xếp vào đĩa.

- Chả lụa cắt miếng vừa ăn xếp chung quanh xôi.

## XÔI HẠT SEN

### Vật liệu:

- 500g nếp mỡ
- 300g hạt sen tươi
- 100g đường
- 1 muống cà phê muối

### Cách làm:

- Nếp vo sạch ngâm một đêm, xả lại nước, xóc ráo, trộn vào một muống cà phê muối.
- Hạt sen bóc vỏ xanh + vỏ lụa + thông tim, rửa sạch để ráo. Cho hạt sen vào xoong luộc trên lửa nhỏ 30 phút, tiếp tục cho nếp vào (nếp phải vừa ngập trong nước) nấu cạn, bớt lửa thật nhỏ, riu 10 phút nhắc xuống.
- Xối xôi ra đĩa, dùng nóng với đường.

## XÔI KHÚC

### Vật liệu:

- 1kg nếp sếp
- 500g đậu xanh
- 100g dầu hành tươi + dầu ăn + muối + tiêu

### Cách làm:

- Nếp vo sạch để một đêm, xả lại nước lạnh, bóc ráo, trộn vào một ít muối.
- Đậu xanh ngâm nước lạnh một đêm đãi sạch vỏ hấp chín xay nhuyễn. Xào hành băm với dầu cho thơm, đổ đậu xanh vào, nêm muối tiêu trộn đều bắc xuống, nắm đậu thành viên tròn bằng quả trứng gà.
- Đun nước sôi, rải một lớp nếp trong chõ rồi sắp những viên đậu vào và rải lên trên đậu một lớp nếp, làm tiếp cho đến khi hết đậu và nếp.
- Đặt chõ lên xoong nước sôi, nấu cho đến lúc xôi chín.

## XÔI DỪA

### Vật liệu:

- 600g nếp tóc
- 400g dừa nạo
- 200g đường
- 1 muống cà phê muối

### Cách làm:

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả lại nước, xóc ráo, trộn vào một muống cà phê muối.

- Cho một chén nước nóng vào dừa nạo, để 5 phút, vắt lấy nước cốt cho đường vào khuấy đều.

- Cho nếp vào nồi hấp chín. Rưới nước cốt dừa vào xôi, xôi đều, hấp thêm 5 phút nhắc xuống.

- Mè rang vàng, không già.

- Xới xôi ra đĩa, rắc mè rang lên, dùng nóng.



## XÔI ĐẬU PHỘNG.

### **Vật liệu:**

- 500g nếp ngỗng
- 300g đậu phộng
- 100g mè trắng
- 2 muỗng cà phê muối
- 100g đường cát
- 200g dừa nạo sợi

### **Cách làm:**

- Nếp vo sạch, ngâm một đêm, xả nước, xóc ráo, trộn một muỗng cà phê muối.
- Đậu phộng rửa sạch, luộc vừa chín, bóc vỏ.
- Trộn đều nếp + đậu phộng đem hấp chín.

- Mè rang vàng, giã dập trộn với muối + đường.

- Xối xôi ra đĩa rắc muối mè và trái dừa nạo sợi lên trên khi dùng.