



Cách làm bì cuốn chay thanh mát

 Số người ăn: 3

 Thời gian nấu: 60 phút

Đăng lúc 06/11/2014 trong [Món ăn chay](#)

Bì cuốn chay cho ngày bữa ăn cuối tuần nhẹ nhàng, thanh mát. **Cách làm bì cuốn chay** cũng rất đơn giản, nguyên liệu đều là rau, đồ chay. Là món ăn bổ dưỡng lại lạ miệng, thay thế cho rau.

Chuẩn bị nguyên liệu

- Đậu hũ: 5 miếng
- Củ sắn; 500g
- Khoai tây hoặc khoai môn: 500g
- Bún: 500g
- Xà lách, rau thơm
- Thính: 1/2 bát
- Bánh nem: 2 gói
- Tỏi, đường, ớt, nước tương, chanh, mắm.



Cách làm bì cuốn chay

1. Đậu hũ chiên vàng. Sau đó xắt sợi nhỏ như cọng giá.
2. Sắn gọt vỏ, rửa sạch, sắn sợi như đậu hũ chiên rồi xào lên cho chín vàng.
3. Khoai tây gọt vỏ, rửa sạch, xắt sợi nhỏ, để ráo nước, đem chiên vàng.
4. Bún ngâm qua nước lạnh, để sợi bún tươi, mát. Bún ráo nước thì đem chiên phồng.
5. Cho tỏi băm vào dầu nóng phi thơm lấy hỗn hợp dầu tỏi phi.
6. Trộn các loại sợi đậu hũ, củ sắn, khoai tây, thính và dầu tỏi phi, nêm muối đường cho vừa ăn.
7. Bạn cho hỗn hợp rau vào bánh nem cuốn, cuốn miếng vừa ăn
Mẹo nếu bánh nem bị cứng, bạn không nên nhúng nước, bạn có thể cắt 1 lát cà chua chín rồi chà lên bánh nem, bánh nem sẽ mềm thơm.
8. Cho đường, chanh, ớt, tương, mắm ngon vào bát đánh tan làm nước chấm

