

**SCHOOL
BREAKFAST
CLUBS
PROGRAM
COOKING
CLASSES**



Cơm Chiên trên Lá Xà lách

Cho 4-6 người ăn



Dụng cụ

- cốc đo (1 cốc)
- muỗng đo (muỗng canh, muỗng cà phê)
- thớt
- dao nấu ăn
- cái nạo
- cái đánh trứng hoặc nĩa
- cái lật trứng
- tô vừa
- chảo hoặc nồi chiên lớn



Nguyên liệu

- 6 quả trứng
- 2 muỗng cà phê dầu hướng dương
- 1 củ hành đỏ
- nhánh gừng dài 2cm
- 1 củ cà rốt
- 1 củ hành tây
- 3 muỗng cà phê nước tương ít muối
- 2 nhánh rau silverbeet
- 30 lá xà lách nhỏ để nguyên
- 4 cốc cơm

Cách làm

1



Thái mỏng hoặc nạo rau củ.

2



Đập trứng vào tô.

3



Đánh đều.

4



Đun nóng 1 muỗng cà phê dầu hướng dương trong chảo hay nồi chiên.

5



Đổ trứng đã đánh vào chảo nóng và đun lửa lớn.

6



Bỏ chảo ra khỏi lửa và để cho nguội. Cắt thành sợi.

7



Đun nóng chỗ dầu hướng dương còn lại trong chảo hay nồi chiên.

8



Thêm hành tây, gừng, cà rốt và hành lá.

9



Nấu trong 2 phút.

10



Thêm cơm.

11



Thêm nước tương.

12



Trộn đều. Nấu đến khi bốc hơi nóng.

13



Giảm lửa. Thêm rau silverbeet.

14



Thêm trứng đã cắt lát.

15



Xúc cơm chiên lên lá rau xà lách và thưởng thức!