

Món đậu hũ sốt cà chua thơm ngon, ngon miệng với cách chế biến cực kỳ đơn giản. Từng miếng đậu hũ chiên thơm đậu nành sốt chua chua béo béo thật kích thích.

## **Chuẩn bị**

1. Đậu hũ rửa sạch, cắt hình quân cờ domino, thấm khô nước rồi đặt vào túi nilon khoảng 30 phút.

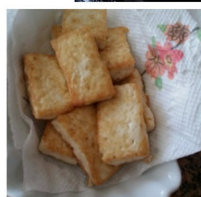


2. Cà chua rửa sạch, bóc hạt, xay nhuyễn.

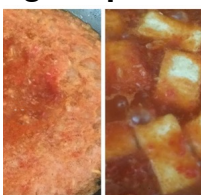


## **Thực hiện**

1. Đun nóng 100ml dầu ăn rồi cho đậu hũ vào chiên vàng đều các mặt thì vớt ra để ráo dầu.



2. Phi thơm hành boa rô băm với 15ml dầu ăn rồi cho cà chua xay và 1 muỗng canh sốt cà chua vào, thêm 1.5 muỗng canh nước tương, 2/3 muỗng canh đường, 2/3 muỗng cà phê tiêu và 1/2 muỗng cà phê bột ớt đỏ vào tay. Sau đó cho đậu hũ vào đảo đều khoảng 2-3 phút là được.



**3.** Bày trí ra đĩa rồi thêm ít tiêu và thính ngò thực với cơm nóng nhé!

# Cách làm đậu hũ chiên sốt với cà chua

Thứ hai, 25 Tháng 4 năm 2016

---



Nguồn: [bepnhaga.com](http://bepnhaga.com)