

# THỊT LUỘC CUỐN BÁNH TRÁNG

(Không Cầu Kỳ Cũng Ngon Miệng)



Sáng nay bà bếp ra sau vườn tưới cây, nhìn thấy rau răm và tía tô sồn sồn tươi tốt bỗng thấy thèm ăn món gì gói rau cải. Chợt nhớ trong tủ lạnh có miếng thịt ba rọi, bà bếp nghĩ ngay tới món **thịt luộc cuốn bánh tráng** ăn với bún và nước mắm tỏi ớt. Món này quá là đơn giản, làm nhanh gọn dễ dàng mà ăn cũng hấp dẫn vô cùng.

## Vật liệu:

- Nửa ký thịt ba rọi hoặc nhiều hơn tùy số người ăn. Khi mua chọn miếng nào da mỏng và trắng.
- Một bụi xà lách.
- Rau thơm gồm rau răm, tía tô, húng lủi, húng quế hoặc nhà có rau gì thì ăn rau đó.
- Hai tép tỏi băm nhuyễn.
- Vài trái ớt hiểm.
- Hai trái chanh giầy (lime).
- Bánh Tráng – Bún.







**Nước mắm chanh ớt tỏi**

**Cách làm:**

Thịt rửa sạch, thoa chút muối sương sương. Bắc nước lên lò, cho một củ hành vào, chờ nước sôi thả thịt vô luộc. Khoảng 15 phút, lấy đũa xăm thử, nếu không tươm máu là thịt đã chín. Vớt ra ngâm vào nước lạnh cho da không bị xỉn [đỏ] màu.

Pha nước mắm chanh ớt tỏi theo khẩu vị.

Luộc bún và rửa rau cải xong là có thể ngồi vào bàn.

Nhúng bánh tráng trải ra đĩa, sắp rau, bún, vài lát thịt, xếp hai bì bánh tráng lại cuộn tròn, chấm nước mắm cho vào miệng thưởng thức. Bánh tráng dai dai, thịt béo béo bì bì hòa quyện với hương vị các loại rau và nước chấm chua ngọt cay nồng, ngon thôi là ngon! [ngon hết biết].



*Bon appétit!*

*Người Phương Nam*

*Nguồn: <https://nguoiphuongnam52.blogspot.com/2022/01/thit-luoc-cuon-banh-trang-khong-cau-ky.html>*



---

*Nguồn: Internet eMail by Người Phương Nam chuyển*