

Thịt Bò nướng Lá Lốt

Bích Thuận



Món thịt bò nướng lá lốt là sự hòa quyện hương vị thơm ngon, hấp dẫn, béo ngậy của thịt bò được tẩm ướp gia vị cẩn thận kết hợp với mùi thơm đặc trưng của lá lốt đã góp phần làm cho món ăn này ngày càng trở nên phổ biến và được nhiều người yêu thích. Vậy đâu là bí quyết để có thể chế biến món ăn hấp dẫn này ngon đúng chuẩn? Hãy cùng vào bếp thực hiện **cách làm bò nướng lá lốt** đơn giản mà rất ngon dưới đây để cả gia đình bạn cùng thưởng thức nhé.

Cách làm bò nướng lá lốt

Vật liệu làm bò nướng lá lốt

– Thịt bò dẻ sườn: 400g, bạn cũng có thể sử dụng thịt bò thăn, thịt bò bắp nhưng bò dẻ sườn sẽ giúp món **bò nướng lá lốt** ngon hơn, béo ngậy hơn rất nhiều. Trường hợp bạn sử dụng thịt bò thăn thì nên dùng 300g với 100g mỡ heo.

– Lá lốt: 100g, bạn phải chọn những lá xanh non, không bị sâu, không quá già, cũng không quá non.



– Sả: 5 nhánh.

– Gia vị: Hành khô, tỏi, hạt nêm, bột ngọt, nước mắm, tiêu bột, dầu ăn, ngũ vị hương.

– Tăm: 20-25 cái.

– Lò nướng hoặc than hoa và vỉ nướng, nướng bằng than sẽ thơm ngon hơn.

Chuẩn bị vật liệu làm bò nướng lá lốt

– Thịt bò: rửa sạch, để ráo, thái miếng rồi băm nhỏ.

– Lá lốt: Rửa sạch từng lá, để ráo, chia làm 3 phần, 2 phần để nguyên để cuốn bò, 1 phần thái nhỏ mịn.

– Sả, gừng, hành khô, tỏi: Làm sạch, băm nhỏ.

Thực hiện món bò nướng lá lốt

Giai Đoạn 1 – Ướp thịt bò để làm bò nướng lá lốt:

Cho vào tô lớn các nguyên liệu gồm thịt bò dẻ sườn, sả, hành khô, tỏi, lá lốt đã băm nhỏ cùng với 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê nước mắm, 1



muỗng cà phê tiêu bột, 1/2 muỗng cà phê dầu mè, 2 muỗng canh dầu hào, 1 muỗng canh xì dầu, 1 muỗng cà phê bột bắp, 1 muỗng canh dầu ăn, 2 muỗng cà phê đường, 1/5 muỗng cà phê ngũ vị hương, trộn đều, dùng tay có đeo găng tay nilon bóp kỹ, ấn nhẹ, để nguyên trong điều kiện thường 30 phút là thịt ngấm hoàn toàn gia vị nhé. Thịt bò có ngấm gia vị thì **cách làm thịt bò nướng lá lốt** mới thơm ngon, tròn vị.

Giai Đoạn 2 – Cuốn thịt:

Bạn trải lá lốt ra, cho 1 thìa nhỏ thịt vào mặt ngoài lá lốt, cuộn tròn lại, có thể dùng tăm để xuyên qua giữ cho thịt **bò** không rơi ra hay dùng lá hành chần qua nước sôi để cột lại. Thực hiện lần lượt cho đến khi hết vật liệu.



Giai Đoạn 3 – Nướng bò cuộn lá lốt:

– Nướng bằng lò nướng:

Bạn bật lò nướng 250 độ trước 5-10 phút. Tiếp đó, để **bò nướng lá lốt** được mềm và béo ngậy bạn hãy xếp nguyên liệu vào khay, dùng cọ quét 1 lớp nhẹ dầu mè hoặc dầu vừng lên trên rồi nướng trong vòng 15 phút là đạt yêu cầu.

– Nướng bằng than:

Cách làm bò nướng lá lốt ngon đúng điệu nhất là nướng bằng than củi để các bạn ạ. Bạn tiến hành quạt than đỏ, rồi xếp **bò nướng lá lốt** lên vỉ nướng, dùng cọ quét một lớp mỏng dầu và cho lên bếp than nướng, nên giữ than ở nhiệt độ vừa phải, trở đều tay khi nướng để món **bò cuộn lá lốt** chín đều mà không bị cháy. Nướng khoảng 20 phút và thấy dậy mùi thơm hấp dẫn là được rồi.

Thưởng thức món bò cuộn lá lốt

– Bày món **bò nướng lá lốt** ra đĩa, trang trí bằng ớt tía hoa hay cà chua, dưa chuột thái lát sao cho đẹp mắt, **bò nướng lá lốt** vị vừa ăn, mùi thơm rất hấp dẫn, thơm ngon, lá lốt có màu xanh nuột, bóng bẩy.

– Với món ăn này, bạn nên dùng ngay lúc nóng, có thể ăn kèm với rau sống, bún, nước mắm chanh tỏi hay tương ớt đều rất hợp vị.

Chỉ với một vài nguyên liệu, gia vị rất giản dị cùng những bí quyết chế biến của **cách làm bò nướng lá lốt** trên đây đã giúp bạn làm cho khẩu vị bữa ăn của cả gia đình bằng một món ăn vừa lạ miệng, vừa thơm ngon, vừa bổ dưỡng, không những thế, đây còn là món nhậu khoái khẩu của quý ông.

Chúc bạn thực hiện **món bò nướng lá lốt** thành công và ăn ngon miệng!