

TRỨNG CHAY

Chân Thiện Mỹ

Trứng chay làm bằng *ham* nhão cây.

Vật liệu:

- 1 cây *ham* nhão chay
- 7 oz đậu xanh khô, ngâm nước qua đêm
- 1/2 teaspoon muối
- 5 slices cheese vàng
- 12 cái vỏ trứng cho mùa Easter

Cách làm:

Ham cây để tan đá, đậu xanh hấp chín lúc còn nóng bỏ vô máy xay nhuyễn với cheese (vỏ viên dài như trong hình); nếu muốn nhân ít thì vỏ viên nhỏ, múc *ham* cho vào vỏ trứng hai bên nhấn đậu xanh ở giữa, đóng cái trứng cho thật chặt, bắc nồi hấp vặn lửa cao cho nước thật sôi, xếp trứng lên cái khuôn làm bánh, cho vào nồi hấp thì vặn lửa thật là thấp, hấp 30 phút là *ham* chín.

Có thể kho trứng chay với nước dừa tươi, nước mắm chay, nước màu dừa, đậu hủ chiên và *ham* chay. Món kho ăn với bún rau sống rất ngon.



Hấp chín

Trứng chay kho đậu hủ , ham va nước dừa tươi.