

Tự làm xoài lắc

Nguyên liệu cần có:



Thành phần chính:

- 600gr thịt xoài keo (2-3 quả)
- 3 thìa nước lọc
- 1 thìa nước mắm
- 1 thìa đường nâu
- 1,5 thìa đường trắng
- 1/2 thìa ớt bột

Hỗn hợp lắc:

- 1/2 thìa ớt bột
- 2 thìa muối tôm
- 1 thìa đường nâu + 1 thìa đường trắng

Cách làm



Trộn đều phần gia vị chính, rồi đun sôi để nguội cho bay hết mùi nước mắm.



Xoài cắt khúc vừa ăn, ngâm vào nước đá lạnh khoảng 1 tiếng.



Vớt xoài để ráo, trộn với hỗn hợp mắm khoảng 1h - 1h30 (thỉnh thoảng đảo đều cho xoài thấm).



Vớt xoài vào 1/2 hộp có nắp, cho hỗn hợp muối để lactic vào.



Chúc các bạn thành công!