**Cháo vịt rau thơm**

|  |  |
| --- | --- |
|  **Chuẩn bị** | **Cách chế biến** |
| - Đùi vịt ( hoặc lườn): 200g- Gạo tẻ, nếp: 100g- Đỗ xanh bóc vỏ: 30g- Gừng: 15g- Hành lá: 15g- Các gia vị: Nước mắm, bột canh, dầu ăn.  | - Vịt làm sạch: sát muối, gừng vào cho hết hôi, rửa sạch để ráo nước.- Hành mùi rửa sạch để ráo, thái nhỏ. Gừng nướng trên bếp lửa cho đến khi dậy mùi thơm. Đậu xanh, gạo vo sạch cho tới khi nước trong là được.- Đun nước, cho lát gừng đã nướng và thịt vịt vào luộc chín, vớt vịt ra lọc lấy thịt băm nhỏ.- Cho gạo và thịt vịt đã băm vào nước luộc vịt đun sôi khoảng 30’ rồi cho đỗ xanh vào, ninh nhỏ lửa khoảng 1h.-Nêm gia vịcho vừa miệng. Chohành lá, mùi vào đảo đều rồitắt bếp |