**CANH KHOAI MỠ**



NGUYÊN LIỆU :  
- Khoai mỡ tím 300g  
- Tép bạc 150g  
- Hành lá, rau om, ngò gai  
- Dầu, nước mắm, đường, tiêu …

CÁCH LÀM :  
- TÔM lột vỏ rút chỉ đen giả nát với đàu hành lá rồi thêm chút nước mắm, tiêu.  
- Hành lá, rau om, ngò gai lặt rửa sạch cắt nhỏ  
- Khoai mỡ gọt vỏ, rửa sạch chẻ đôi, dùng dao nạo khoai nhuyển.  
- Bắc nồi nước vừa đủ nấu lên bếp, nước sôi múc từng viên tôm cho vào.Khi sôi lại cho khoai vào khuấy đều để khoai không đóng dính lại, nêm vừa ăn.  
- Khoai chín thêm 1 muỗng dâu và hành, ngò gai vào nhắc xuống.