

RIBS (Western Style)

SƯỜN HEO (Kiểu miền Tây Mỹ)

Tina Lương

NGUYÊN LIỆU: (tất cả có bán tại siêu thị Mỹ)

- 1 rack Sườn Heo (Pork Loin Back ribs) tùy ý
- Gia vị: Sixpepper hoặc Sweet Mesquite Seasoning : 4 oz (1/2 cup)
- Tomato Ketchup: 12 oz (1&1/2 cups)
- Maple Syrup: 8 oz (1cup)



CÁCH LÀM:

- Sườn cắt khúc khoảng 2 hoặc 3 đốt xương (tùy), luộc sơ với nước muối cho sạch
- Vớt sườn cho vào nồi nước sôi mở nắp, chút muối, luộc khoảng 30 phút (mềm tùy ý) vớt ra để ráo nước, chờ sườn nguội mới ướp (nhớ hớt bọt để cho nước trong vì có thể dùng nấu bún mọc hoặc bún riêu, v.v...)
- Nước ướp: trộn chung Sixpepper hoặc Sweet Mesquite Seasoning, Ketchup, Maple Syrup đã phân lượng như trên trong khoảng 15 phút (để gia vị kịp nở)
- Sau khi sườn nguội, nhúng từng miếng sườn vào tô nước ướp.
- Xếp sườn vào khay theo thứ tự (tránh chồng chất lên nhau) dùng cọ phết thêm nước ướp trên từng miếng sườn, cho vào lò nướng với nhiệt độ 350 trong khoảng 1 tiếng hoặc khi thấy mặt miếng sườn keo lại là được.

Ghi chú:

- Nguyên tắc pha nước ướp như thế, nếu muốn làm nhiều sườn thì pha thêm theo tỷ lệ trên, còn dư cất vào tủ đá.
- Món sườn ăn kèm theo món Mashed potato & Corn rất tuyệt!

* Chúc tất cả các “Đầu Bếp Gia Đình” thành công mỹ mãn...

Trúng Vé Số

Chuyện kể rằng, có một anh chàng thanh niên kia đứng dưới chân tượng Thánh Cả Giuse và cứ lảm bảm rằng:

"Xin cho con được trúng số độc đắc dù chỉ một lần thôi."

Thánh Cả mỉm cười cúi xuống vỗ nhẹ vào vai chàng thanh niên: "Nè, con có bao giờ mua vé số đâu mà trúng."