



Sốt Cà Tím & Hạt Tiêu

Nguyên liệu:

- 1 trái cà tím (lớn)
- 2 trái ớt chuông – có thể dùng bất kỳ màu nào
- 1 củ hành tây (nhỏ)
- ¼ muỗng cafe bột tỏi
- 2 muỗng canh dầu thực vật
- 1 muỗng cafe lá kinh giới khô
- 1 muỗng cafe húng quế khô
- ¼ muỗng cafe muối

8 phần ăn

**Seasonal
and Simple**

Một chương trình thuộc Hệ
Thống Mở Rộng của
Đại Học Missouri

Xem hướng dẫn ở mặt sau.

Nguồn: seasonalandsimple.info

Sốt Cà Tím & Hạt Tiêu tiếp tục

Hướng dẫn:

1. Sử dụng dụng cụ gọt vỏ rau để gọt vỏ cà tím.
2. Xắt cà tím thành từng miếng hình vuông cỡ 1 inch.
3. Xắt nhỏ ớt chuông.
4. Gọt vỏ và xắt nhỏ hành tây.
5. Cho tất cả nguyên liệu vào một tô lớn. Trộn đều.
6. Rải đều nguyên liệu lên khay nướng.
7. Nướng ở nhiệt độ 400°F trong 45 phút. Trong khi nướng, đảo đều hỗn hợp vài lần.
8. Khi cà tím chuyển màu nâu nhẹ và mềm, lấy hỗn hợp ra khỏi lò.
9. Để hỗn hợp nguội ít nhất 10 phút.
10. Cho hỗn hợp vào máy xay. Xay cho đến khi hỗn hợp sánh mịn.
11. Dùng sốt chấm khi lạnh hoặc ở nhiệt độ phòng.

