**Cá chua ngọt**  
**1. Nguyên liệu**  
200g phi lê cá (sử dụng loại cá tùy thích)100g rau củ hỗn hợp: đậu hà lan, ớt chuông, bắp non, cà rốt.  
80g hành tây cắt nhỏ  
1 quả trứng gà  
Muối, tiêu, bột ngọt…  
2 muỗng canh bột bắp  
3 muỗng canh nước sốt cà chua  
1 muỗng cafe đường, ¼ muỗng cafe muối  
1 muỗng canh giấm trắng  
100ml nước  
**2. Cách làm**  
- Bước 1: Phi lê cá cắt miếng vừa ăn và tẩm ướp chung với một chút muối, tiêu. Đập trứng vào 1 bát nhỏ, đánh tan. Sau đó nhúng cá vào trong trứng sau đó lăn qua một lớp bột bắp và làm lại 1 lần nhúng-lăn nữa.  
- Bước 2: Cho cá vào chảo ngập dầu và chiên cho đến khi lớp vỏ vàng đều thì gắp ra để ráo.  
- Bước 3: Cho xốt cà chua, đường, muối và giấm trắng, nước vào một bát nhỏ rồi trộn đều.  
- Bước 4: Bắc chảo với chút dầu ăn lên bếp, cho hành tây thái hạt lựu cùng các loại củ quả vào xào trong 2 phút thì thêm hỗn hợp nước xốt vào. Cho 1 muỗng canh bột bắp trộn cùng 10ml nước vào khuấy thật đều tay.  
- Bước 5: Khi thấy hỗn hợp đã sệt lại thì tắt bếp và dưới lên đĩa cá chiên và dùng nóng với cơm trắng.