



Sốt Chấm Nước Tương Mè Đen

Nguyên Liệu

- 1 muỗng canh MAGGI Nước Tương
- 1 muỗng cà phê Mật Ong
- 1 muỗng cà phê Nước Cốt Chanh
- 0.5 muỗng canh Dầu Mè
- 1 muỗng canh Hành Tây
- 1 muỗng cà phê Tỏi Băm
- 1 muỗng cà phê Mè Đen
- 1 Muỗng cà phê Sốt mè

Nấu Ngay

1. Cho vào chén lần lượt các loại gia vị bao gồm nước tương MAGGI, sốt mè, mật ong, nước cốt chanh, dầu mè, hành tây băm cùng tỏi băm. Bạn dùng muỗng khuấy đều cho các nguyên liệu được hòa trộn với nhau. Thế là Sốt Chấm Nước Tương Mè Đen đã ra lò.
2. Bạn cho Sốt Chấm Nước Tương Mè Đen vào chén. Sốt chấm này tuyệt nhất khi ăn cùng gà hấp đầy. Trong vị thơm đặc trưng của nước tương vẫn có chút chanh chua nhẹ và nồng nàn của hành tỏi, lại thêm hương thơm của mè nhẹ nhàng tạo nên vị sốt ăn hoài không chán đó nàng ơi!
3. Thường thức với gà hấp

dinh dưỡng

🕒 20 phút

⊕ 2 người ăn