



Sốt Chấm Gỏi Cuốn

Nguyên Liệu

- 4 muỗng canh MAGGI Nước Tương
- 1 muỗng canh Tương ớt
- 2 muỗng canh Nước Cốt Dừa
- 1 muỗng cà phê Bơ đậu phộng
- 1 muỗng cà phê Đường Trắng
- 1 muỗng canh Dầu Hành Tỏi Phi
- 1 muỗng canh Nước Cốt Me

Nấu Ngay

1. Bạn cho vào 1 chén nhỏ lần lượt các loại gia vị gồm nước tương MAGGI, tương ớt, nước cốt dừa, nước cốt me, dầu hành tỏi phi, bơ đậu phộng và đường cát. Khuấy đều hỗn hợp cho hòa tan là có ngay 1 chén sốt chấm hảo hạng.
2. Bày chén sốt chấm cùng những cuốn gỏi đã chuẩn bị sẵn, chấm gỏi cuốn ngập sốt và từ từ cảm nhận mùi sốt thơm dịu đang lan tỏa trong vị béo của nước cốt và bơ đậu phộng thêm chút chua nhẹ của me, cay cay của tương ớt. Vị ngon đúng “đỉnh” đó bạn nha!

dinh dưỡng

Carbohydrate	11.5 g
Năng lượng	153.57 kcal
Chất béo	11.62 g
Chất đạm	1.86 g

🕒 15 phút

👤 2 người ăn