



Sốt Dùng Hủ Tiếu Khô

Nguyên Liệu

- 2 muỗng canh MAGGI Nước Tương
- 2 muỗng cà phê Tương ớt
- 2 muỗng cà phê Tương Cà
- 1 muỗng cà phê Mật Ong
- 2 muỗng cà phê Dầu Hành Tỏi Phi
- 0.33 muỗng cà phê Tiêu Xay

Nấu Ngay

1. Bạn cho vào chén các loại gia vị gồm nước tương MAGGI, tương ớt, tương cà cùng mật ong và dầu hành tỏi phi, thêm cả tiêu xay đã được chuẩn bị. Khuấy hỗn hợp cho tan đều quyện hòa vào nhau. Thử vị sốt thấy vừa miệng là có thể thưởng thức được rồi.
2. Bạn chuẩn bị sẵn 1 tô hủ tiếu khô, thêm 1 chén nước dùng và chén sốt tương vừa pha. Khi ăn từ từ rưới sốt vào tô hủ tiếu khô, trộn đều và thưởng thức vị sốt mặn ngọt cay nhẹ hòa quyện cùng tôm thịt tươi nguyên và sợi hủ tiếu mềm dai. Hương vị thật khó quên!

dinh dưỡng

Carbohydrate	6.37 g
Năng lượng	67.29 kcal
Chất béo	4.56 g
Chất đạm	0.6 g

🕒 15 phút

👤 2 người ăn