



## Sốt Nước Tương Phô Mai

### Nguyên Liệu

- 1 muỗng canh Tương Cà
- 1 muỗng cà phê Dầu Oliu
- 15 g Viên Phô Mai
- 1 muỗng canh Tương ớt
- 1 muỗng canh MAGGI Nước Tương
- 1 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương

### Nấu Ngay

1. Cách làm sốt nước tương phô mai rất đơn giản. Phô mai viên bạn cắt hạt lựu nhỏ. Tương ớt bạn có thể gia giảm lượng dùng tùy theo khẩu vị nhé!
2. Lần lượt cho nước tương MAGGI, hạt nêm MAGGI nấm hương, tương cà, tương ớt và dầu Oliu vào chén, khuấy đều cho các gia vị tan với nhau. Bạn có thể nêm nếm cho nước sốt có vị mặn, cay quyện hòa theo đúng ý thích.
3. Thêm những viên phô mai đã cắt hạt lựu vào hỗn hợp sốt tương, chưng cách thủy đến khi phô mai chảy lỏng thì dùng muỗng khuấy tan đều để phô mai và nước tương hòa quyện với nhau thì tắt bếp.
4. Dọn ngay món nước chấm thời thượng này ra bàn và dùng ngay với khoai tây chiên hoặc pizza. Nước chấm mặn mà, có vị cay nồng ngon miệng và phô mai béo thơm sẽ rất kích thích vị giác và làm món ăn thêm dậy vị.

#### dinh dưỡng

Carbohydrate	5.12 g
Năng lượng	50.29 kcal
Chất béo	2.39 g
Chất đạm	1.55 g

🕒 36 phút

⊕ 2 người ăn