



Sốt Sả Tắc Hải Sản Sauna

Nguyên Liệu

- 3 muỗng canh Nước Cốt Tắc
- 5 g Ớt hiểm xanh, đỏ
- 1 Tắc
- 3 g Sả Cây
- 130 g Đường Trắng
- 3 muỗng canh Nước
- 6 muỗng canh MAGGI Nước Mắm

Nấu Ngay

- Bạn chuẩn bị 1 chén lớn, lần lượt cho nước mắm MAGGI, nước cốt tắc, đường và nước lọc vào khuấy đều tay cho đến khi đường tan hẳn.
- Sả cây bóc bỏ phần vỏ già bên ngoài, rửa sạch với nước rồi dùng giấy thấm khô, cắt khoanh mỏng. Tắc rửa sạch, cắt khoanh, ớt hiểm xanh đỏ bạn bỏ phần hạt cay bên trong rồi cắt lát mỏng. Cho những nguyên liệu này vào nước mắm vừa pha rồi khuấy đều là được. Nêm nếm nước chấm hải sản cho vừa khẩu vị nhé!
- Cách làm mắm sả tắc chấm hải sản đơn giản, có vị chua ngọt the the rất bắt vị, thêm sả và tắc lát rất hút mắt. Nước mắm chấm cùng hải sản sauna thời thượng, kết hợp hài hoà, khiến cho hương vị của hải sản thêm phần hấp dẫn và độc đáo. Nàng đừng quên bỏ túi công thức này cho những bữa tiệc cuối tuần bên người thân nhé!

dinh dưỡng

18 phút

Carbohydrate	35.94 g
Năng lượng	171.1 kcal
Chất béo	0.36 g
Chất đạm	0.46 g

4 người ăn