



Nước Chấm Mắm Thảo Mộc

Nguyên Liệu

- 15 g Ngò Gai
- 15 g Ngò Rí
- 10 g Rau Húng Lủi
- 3 muỗng canh Nước Cốt Chanh
- 2 muỗng canh Nước
- 130 g Đường Vàng
- 0.33 bát Nước mắm MAGGI

Nấu Ngay

1. Cách làm nước mắm thảo mộc rất đơn giản, bạn nhặt ngò gai, ngò rí và húng lủi sau đó rửa sạch với nước rồi để ráo.
2. Cho ngò gai, húng lủi, ngò rí, nước mắm MAGGI, nước, đường vàng, nước cốt chanh vào cối rồi xay nhuyễn. Bạn lưu ý đừng xay phần rau thơm quá nát, nên để lợn cợn lá khi ăn sẽ thơm hơn.
3. Đổ phần nước chấm thảo mộc ra chén nhỏ, thưởng thức ngay với rau luộc. Nước mắm chấm thơm mùi thảo mộc, vị mặn ngọt đậm đà, thêm chút chua từ chanh tươi mát, chấm rau rất ngon mà còn tốt cho sức khỏe nữa đấy!

dinh dưỡng

30 phút

| | |
|--------------|-------------|
| Carbohydrate | 33.14 g |
| Năng lượng | 128.91 kcal |
| Chất béo | 0.08 g |
| Chất đạm | 0.32 g |

4 người ăn