



Sốt Chấm Sushi Hải Sản

Nguyên Liệu

- 2 muỗng canh MAGGI Nước Tương
- 2 muỗng canh Tương ớt
- 1 muỗng cà phê Sốt Mè
- 1 muỗng cà phê Mayonnaise
- 1 muỗng cà phê Wasabi

Nấu Ngay

1. Bạn hãy cho vào chén lần lượt các loại gia vị bao gồm nước tương MAGGI, tương ớt, Wasabi cùng Mayonnaise và sốt mè. Dùng muỗng khuấy đều tay để được hỗn hợp hòa tan thật sánh mịn. Vậy là đã hoàn thành Sốt Chấm Sushi Hải Sản ngon ngọt ngọt ngào rồi nè.
2. Bạn bày những cuộn Sushi hải sản ra đĩa thật đẹp mắt, múc thêm một chén sốt chấm hấp dẫn vừa pha, thử chấm cuộn Sushi ngập sốt để cảm nhận vị chua nhẹ, béo mịn, nồng cay đang bùng nổ trong khoang miệng, khó ai có thể chối từ đó nha!

dinh dưỡng

Carbohydrate	10.45 g
Năng lượng	77.37 kcal
Chất béo	3.52 g
Chất đạm	1.09 g

🕒 10 phút

👤 2 người ăn