



## Nước Chấm Cá Nướng Cuộn

### Nguyên Liệu

- 1 muỗng cà phê Mật Ong
- 1 muỗng canh Dầu Hành Tỏi Phi
- 1 muỗng canh Nước Cốt Tắc
- 1 muỗng canh Tương ớt
- 4 muỗng canh MAGGI Nước Tương

### Nấu Ngay

- Bạn cho tương ớt cùng mật ong vào chén nhỏ rồi khuấy đều, kế tiếp hãy thêm dầu hành tỏi phi vào. Đổ nước cốt tắc vào hỗn hợp. Cuối cùng cần nêm nước tương MAGGI, sau đó dùng muỗng khuấy đều để hỗn hợp được hòa tan hoàn toàn.
- Bạn múc nước chấm vào chén nhỏ, chuẩn bị sẵn một phần cá nước cuộn để ăn cùng. Vị chua cay vừa miệng của nước sốt sẽ góp phần làm tăng vị ngon của món cá nướng theo cấp số nhân, khiến bạn thòm thèm, muốn ăn mãi không thôi đó nhen!

#### dinh dưỡng

Carbohydrate	19.44 g
Năng lượng	206.69 kcal
Chất béo	13.72 g
Chất đạm	2.22 g

7 phút

1 người ăn