



Sốt chấm Jambon Tôm Hấp

Nguyên Liệu

- 1 muỗng cà phê Mật Ong
- 1 muỗng cà phê Wasabi
- 1 muỗng cà phê MAGGI Nước Tương
- 3 muỗng canh MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 1 muỗng canh Tương ớt

Nấu Ngay

1. Bạn cho vào 1 chén nhỏ: nước tương MAGGI, tương ớt cùng hạt nêm MAGGI nấm hương, thêm chút mật ong cùng wasabi. Dùng muỗng khuấy đều để hỗn hợp được hòa tan thành sốt sánh mịn hấp dẫn. Vậy là đã hoàn thành khâu pha sốt thật dễ dàng.
2. Sau khi tôm cuộn Jambon xông khói đã được hấp chín, bạn bày ra đĩa cùng chén nước chấm độc đáo thời thượng vừa pha chế. Hương wasabi nồng cay cùng vị nước tương đậm đà nành đặc trưng có thêm chút ngọt thơm đậm của mật ong sẽ tạo nên một trải nghiệm ẩm thực thật tuyệt vời đó nha!

dinh dưỡng

10 phút

Carbohydrate	11.43 g
Năng lượng	89.47 kcal
Chất béo	0.09 g
Chất đạm	0.19 g

1 người ăn