



## Nước Chấm Mắm Bơ Đậu

### Nguyên Liệu

- 5 g Tỏi/Hành Băm
- 15 g gừng
- 45 g Dầu Ăn
- 2 Bát Nước hầm xương heo/ gà
- 45 g Mè Rang Vàng
- 1 muỗng canh Giấm Gạo
- 15 g Đường
- 1 muỗng canh Dầu Mè
- 20 g Bơ đậu phộng
- 2 g Ớt Sừng
- 1 muỗng cà phê MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 2 muỗng canh MAGGI Nước Mắm

### Nấu Ngay

1. Bắc nồi lên bếp, cho dầu ăn vào, chờ dầu sôi tiến hành phi thơm gừng và hành, tỏi băm.
2. Kế đến cho vào nồi mè rang, bơ đậu phộng, giấm gạo, đường, dầu mè, ớt, nước mắm MAGGI và hạt nêm MAGGI.
3. Tiếp tục đổ vào nồi nước hầm xương heo hoặc gà rồi khuấy đều. Khi nước sốt sôi lên thì tắt bếp, để nguội sau đó đem hỗn hợp đi xay nhuyễn mịn.
4. Nước mắm bơ đậu phộng màu vàng nhẹ đẹp mắt, sền sệt dậy mùi gia vị hòa quyện với nước mắm và đặc biệt là hương thơm từ bơ đậu phộng cùng mè rang. Món này dùng chấm các món thịt luộc, hấp rất phù hợp, làm dậy vị ngọt tự nhiên từ thịt, tạo vị ngon miệng cực hấp dẫn cho món ăn.

dinh dưỡng

Carbohydrate	9.22 g
Năng lượng	214.99 kcal
Chất béo	18.44 g
Chất đạm	2.85 g

22 phút

5 người ăn