



Nước Chấm Bơ Đậu Phộng

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. Đổ thêm nước hầm xương heo hoặc gà, khuấy đều, đun sôi rồi tắt bếp. Để nguội và xay nhuyễn hỗn hợp để tạo độ sệt mịn đặc trưng của nước chấm bơ đậu phộng.
4. Nước chấm bơ đậu phộng có màu vàng nhẹ đẹp mắt, sền sệt, thơm bơ đậu phộng và mè rang, cực hợp dùng chấm thịt luộc hoặc hấp, giúp món ăn dậy vị và hấp dẫn hơn.

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