



Nước Chấm Mắm Ớt Xanh/Đỏ

Nguyên Liệu

- 160 g Nước mắm MAGGI
- 100 g Ớt sừng đỏ (nước chấm ớt đỏ)/ Ớt hiểm huế xanh (nước chấm ớt xanh)
- 10 Ớt hiểm đỏ (nước chấm ớt đỏ)
- 2 muỗng canh Tương Ớt
- 5 lá Lá Chanh
- 120 g Nước cốt chanh
- 100 g Đường cát
- 200 g Sữa đặc: 200 g

Nấu Ngay

1. Tùy vào bạn muốn làm nước chấm ớt xanh hay đỏ mà lựa chọn màu sắc loại ớt cho phù hợp. Nếu bạn thích nước chấm có vị cay dịu và màu đỏ đẹp mắt thì ớt sừng đỏ, ớt hiểm đỏ, tương ớt chính là nguyên liệu “chân ái” của bạn. Còn nếu bạn muốn nước chấm có vị cay xộc của ớt, hãy chọn ớt hiểm huế xanh nhé! Đầu tiên, bạn bỏ cùi ớt, rửa sạch và cắt sợi nhuyễn lá chanh.
2. Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay nhuyễn mịn thành hỗn hợp sánh quyện và thế là xong. Nước Chấm Mắm Ớt Xanh/Đỏ sẽ là lựa chọn tuyệt vời để chấm cùng các loại thịt luộc, hấp hay hải sản, thậm chí là thịt nướng để món ăn ngon và kích thích vị giác hơn. Với vị chua cay mặn ngọt hài hòa cùng hương thơm đặc trưng của lá chanh, chắc chắn loại nước chấm này sẽ chinh phục các “thực khách” khó tính nhà bạn đấy.

dinh dưỡng

🕒 5 phút

Carbohydrate

⊕ 4

Năng lượng

Chất béo

Chất đạm