



Nước Mắm Chấm Gỏi Cuốn

Nguyên Liệu

- 5 muỗng canh Nước mắm táo MAGGI
- 3 muỗng canh Đường cát trắng
- 5 muỗng canh Nước lọc
- 0.5 muỗng canh Nước Chanh
- 1 muỗng cà phê Tỏi
- 1 muỗng cà phê Ớt Hiếm

Nấu Ngay

1. Tỏi và ớt băm nhỏ, để vào chén riêng.
2. Cắt chanh tươi và vắt lấy ½ muỗng canh nước chanh.
3. Cho nước lọc, đường vào chén khuấy tan đều.
4. Sau đó, thêm vào 5 muỗng canh Nước mắm Táo MAGGI và nước chanh vào khuấy đều.
5. Cho chén tỏi, ớt băm đã chuẩn bị sẵn vào chén và khuấy đều.
6. Dùng kèm với gỏi cuốn.

dinh dưỡng

12 phút

Carbohydrate

4

Năng lượng

Chất béo

Chất đạm