

# Nuoc Cham

Toplam 8 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~35 kcal

Açılış 1/10

Vietnam nuoc cham sosu, lime, şeker ve balı sosuyla taze sarma ve noodle kaselerini parlatır.

## Malzemeler

- 60 ml Balı sosu
- 60 ml Lime suyu
- 40 gr Şeker
- 2 diş Sarımsak
- 1 adet Kırmızı biber

## Yapılı

1. Balı sosu, lime suyu ve şeker malzemelerini ölçüp kullanılmaya hazırlayın.
2. Şekerini 80 ml ılık suda eritin.
3. Balı sosu ve lime suyunu ekleyin.
4. Sarımsak ve biberi ince kıyıp karıştırın.
5. Sosu küçük kaseye alıp aromasını burduğunda servis edin.

### PÜF NOKTASI

Şekerini önce ılık suda eritin; tanecik kalırsa denge değişir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Goi cuon, bun cha veya ızgara tavuk yanında küçük kaselerde servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri