

# 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. Şekeri 80 ml ılık suda eritin.
2. Balı sosu ve lime suyunu ekleyin.
3. Sarımsak ve biberi ince kıyıp sosa karıştırın.

### PÜF NOKTASI

Şekeri önce ılık suda eritin; tanecik kalırsa denge değiştir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Goi cuon, bun cha veya 1 zgaravuk yanındaki küçük kaselerde servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri