

Sauce nuoc nam pour nems

Sauce



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :15 min

Calories par portion : 11.75 Kcal

Charge glycémique par portion: 1.732

Les ingrédients

- 1.0 cs Sauce nuoc-mâm
- 3.0 cs Eau
- 1.0 cs Sucre
- 0.5 cs Vinaigre
- 0.5 cs gousse ail

Sauce nuoc mam pour nems : mélanger les ingrédients qui suivent

1 cuillère à soupe de nuoc mam pur

3 cuillères à soupe d'eau

1 cuillère à soupe de sucre

½ cuillère à soupe de vinaigre de citron

½ gousse d'ail hachée finement

quelques brins de carotte râpée pour décorer