

SAUCE A NEMS

Ingrédients

1 dose de Sauce nuoc mam
3 doses ml d'Eau
½ dose de vinaigre de riz
1 dose de Sucre en poudre
½ dose de Jus de citron
1 gousse d'ail
40g Gingembre
poivre



Préparation

- 1 – Faire fondre le sucre dans l'eau chaude
- 2 – Ajouter le vinaigre de riz, le nuoc mam, le jus de citron
- 3 – Ecraser l'ail et l'ajouter à la préparation
- 4 – Râper le gingembre et l'ajouter à la préparation
- 5 – Poivrer à votre convenance