

SAUCE NUOC CHAM À L'AIL DES OURS



Ingrédients pour 250 ml

Ingrédient	Quantité
sauce poisson	50 gr
sucré de palmier	75 gr (ou sucre normal)
eau	75 gr
jus de citron vert	50 gr (ou vinaigre de riz)
Boutons floraux/fleurs d'ail des ours	0 QS (ou feuilles)
piment rouge	0 QS (piquant ou pas, au choix)

Préparation

1. Hacher les boutons floraux / Les feuilles d'ail des ours. Mélanger l'eau, le sucre et la sauce poisson et chauffer légèrement pour bien dissoudre le sucre. Ajouter ensuite le jus de citron vert et les boutons floraux / fleurs / feuilles ail des ours.