

SAUCE A NEMS ET SAMOUSSAS

1 gobelet de vinaigre de riz

1 gobelet de sauce Nuoc mam

4 gobelets d'eau

1 gobelet de sucre en poudre

1 gousse d'ail

Mixer l'ail 5sec vit5.

Ajouter tous les ingrédients dans le et mixer 10sec vit 3.

Faire chauffer pendant 5min 100° vit 1 Mettre le tout dans un récipient et le conserver au frais.