

Ingrediënten voor 1 personen

100 ml water 100 ml suiker (ik gebruik bruine suiker) 50 ml vissaus 25 ml citroensap 1 a 2 knoflooktenen, gehakt, chilipepers, gehakt

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Vietnamees  
**Soort\_gerecht:** Saus/dressing  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Nuoc Cham (vietnamese dipsaus)

Heerlijk bij Vietnamese spring rolls. De saus is tot 2 maanden houdbaar in de koelkast, dus ik bewaar het restant altijd, ook lekker als dressing van een Vietnamese salade.

### Bereidingswijze

Zet een pannetje met het water op het vuur en los de suiker hierin op. Beetje af laten koelen. Voeg knoflook, chili en vissaus toe. Voeg nu de citroensap toe. Proeven en eventueel uitbalanceren met citroensap en of vissaus.

### Serveertips

Lekker bij Vietnamese springrolls