

RECETTES DE SAUCES

1) Sauce à la cacahuète

- ◆ 2 c.c de cacahuètes écrasées
- ◆ 1 cc de sucre roux
- ◆ 4 cc de sauce soja
- ◆ 1 cc de vinaigre de riz
- ◆ 4 cc d'huile de sésame



Verser un à un les ingrédients avec une fourchette afin de bien incorporer les éléments.

2) Sauce aigre-douce

- ◆ 180 g de sucre blanc
- ◆ 6 cl de vinaigre blanc
- ◆ 12 cl d'eau
- ◆ 5 cl de sauce soja
- ◆ 140 g de ketchup
- ◆ 2 CS de maïzena

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et faire chauffer à feu doux. Porter la sauce à ébullition et remuer de temps en temps pour que la sauce s'épaississe. Laisser refroidir

3) Sauce nuoc mam

- ◆ 1 pincée de carottes rapées
- ◆ 2 CS de sauce soja
- ◆ 1 gousse d'ail
- ◆ 1 pincée de poudre de piment
- ◆ 1 CS de jus de citron
- ◆ 1 CS de sucre
- ◆ 3 CS de vinaigre de cidre
- ◆ option : 1 poivron rouge

Mélanger le vinaigre, la sauce soja, le piment, la gousse d'ail en chemise, le jus de citron, les carottes râpées et le sucre. Réserver au frais pendant 1h

4) Sauce au miel et sésame

- ◆ 1 CS de miel
- ◆ 1 CS de carottes rapées
- ◆ 3 CS d'huile de sésame
- ◆ 3 CS de grains de sésame
- ◆ 2 CS de sauce soja
- ◆ 1 pointe de purée de piment
- ◆ eau

Mélanger tous les ingrédients et réserver au frais