



À CÔTÉ



SAUCE SOYA ÉPICÉE

PORTIONS

4

CUISSON

5 minutes

Cette sauce soya épicée plaira à ceux et celles qui aiment un brin de chaleur dans leurs plats. Bien parfumée au gingembre, le sambal oelek vient lui donner une saveur bien distinctive qui fera voyager vos papilles.

INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une * se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

1/2 tasse de sauce soya*

2 c. à thé de sambal œlek*

1 c. à thé de vinaigre de riz*

1 c. à table de sucre*

2 c. à table de gingembre

INSTRUCTIONS

- 1** Mélanger tous les ingrédients dans un petit poêlon. Amener à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit bien dissous. Servir chaud ou froid.