



SAUCE AUX ARACHIDES

PORTIONS
environ 1/3 de tasse

CUISSON
aucune

INGRÉDIENTS

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

- 1/4 de tasse** de beurre d'arachide*
 - 3 c. à table** de vinaigre de riz*
 - 2 c. à thé** de sambal oelek*
 - 2 c. à thé** d'huile de sésame grillée*
- De l'eau au besoin

Bien entendu, il faut être prudent avec cette sauce aux arachides – si certains de nos invités sont allergiques, on peut facilement la remplacer par une mayonnaise épicée ou une sauce soya. Pour ceux qui aiment les arachides toutefois, c'est une sauce qui complète très bien les rouleaux impériaux.

INSTRUCTIONS

Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients jusqu'à consistance homogène. Ajouter un peu d'eau au besoin.