



Sauce légumes à l'asiatique

Pour 6 personnes

Préparation : 3 minutes

Cuisson : -

INGREDIENTS

- 40 mL de vinaigre de riz
- 25 mL de sauce soja
- 15 mL d'huile de sésame toastée
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais râpé
- 15 mL de sirop d'agave
- 2 gousses d'ail

Facultatif : coriandre fraîche

PREPARATION

- Éplucher l'ail et le dégermer. Le hacher très finement ou le râper.
- Dans un bol, verser l'ensemble des ingrédients liquides et mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène
- Incorporer l'ail et le gingembre râpés, mélanger à nouveau à l'aide d'une cuillère.

Cette préparation peut être versée sur les légumes quelques minutes avant la fin de cuisson de légumes au wok ou à la poêle.