

Sauce aigre-douce

- Une sauce aigre-douce absolument parfaite...



Ingrédients :

- 1/3 de tasse (85 ml) de cassonade
- 2 cuillères à soupe de ketchup
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à thé de fécule de maïs dissoutes dans 2 cuillères à soupe d'eau froide

Préparation :

1. Ajouter la cassonade, le ketchup, l'eau, le sel, le vinaigre et la sauce soja dans un chaudron de taille moyenne.
2. Porter à ébullition à feu moyen élevé.
3. Ajoutez le mélange de fécule de maïs, réduisez le feu à moyen et laissez mijoter pendant 2 minutes en mélangeant constamment.

“

Cette sauce aigre-douce est absolument parfaite pour toutes les occasions, de la trempette à la marinade...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)