

Sauce Teriyaki maison

- *La délicieuse recette de sauce teriyaki maison...*



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) d'eau
- 5 cuillères à soupe de cassonade
- 1/4 de tasse (65 ml) de sauce soja
- 1 ou 2 cuillères à soupe de miel
- 1 gousse d'ail émincée
- 1/2 cuillère à thé de gingembre moulu
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 1/4 de tasse (65 ml) d'eau froide

Préparation :

1. Combinez la tasse d'eau, la cassonade, la sauce soja, le miel, l'ail et le gingembre dans un chaudron de taille

moyenne. Faites chauffer à feu moyen.

2. Dans un petit bol, combinez la fécule de maïs et l'eau froide. Bien mélanger jusqu'à dissolution.
3. Ajouter dans le chaudron.
4. Faites mijoter la sauce jusqu'à l'épaisseur désirée.

“ *Une sauce qu'on peut de servir à toutes les sauces (Badam! Tss!). Très bon et très facile :)*

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