



Sauce au mirin pour accompagner les dumplings ou rouleaux printaniers

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [ACCOMPAGNEMENTS](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 1 TASSE

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1/3 tasse de mirin
- 1/3 tasse de sauce soya
- 1/3 tasse d'eau
- 1 c. thé de miel

Préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans un bol.
2. À l'aide d'un fouet ou d'un pied mélangeur, bien brasser jusqu'à obtention d'une sauce lisse.
Ajustez selon votre goût.
3. Déguster avec [des dumplings](#) ou des [rouleaux printaniers](#) .