



## ***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](#) .