

Temps de cuisson : 0 minute

Temps de préparation : 5 minutes

Degré de difficulté : facile



Sauce aux arachides

Ingrédients :

- 3/4 de tasse de beurre d'arachides
- 1/4 de tasse vinaigre de riz
- 1/3 de tasse sauce soya
- 4 c. table de miel
- 1 c. table de gingembre frais
- Au goût, flocons de piment fort (1 c. thé max)
- 60 ml d'eau
- Arachides non salées, concassées

Marche à suivre :

1. Mettre tous les ingrédients sauf les arachides non salées 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. Personnellement, j'aime le goût salé de la sauce soya. Vous pouvez en mettre moins si désiré.
3. Ajouter des arachides concassées sur le dessus.
4. Déguster avec des dumplings ou des rouleaux printaniers (recette [ici](#)).

Source : <http://cinqfourchettes.com/2018/07/sauce-aux-arachides.html>