Temps de cuisson : 0 minute

Temps de préparation : 5 minutes

Degré de difficulté : facile

Sauce au mirin

Ingrédients :

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

Marche à suivre :

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 .

Source : http://cinqfourchettes.com/2018/08/**sauce-au-mirin-p...eaux-printaniers**.html