

Temps de cuisson : aucune cuisson

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portions : 3/4 tasse



Sauce à salade à l'asiatique

Ingrédients :

- 2 c. table de sauce soya
- ½ tasse d'huile de canola
- 3 c. table de vinaigre de riz
- 1 c. table d'huile de sésame pur
- 1 c. table de jus de citron
- 1 grosse gousse d'ail, hachée finement
- 3 c. table de sirop d'érable
- 1 c. thé de sriracha
- 1 c. table de gingembre frais, haché finement

Marche à suivre :

1. Mélanger tous les ingrédients.
2. Se conserve longtemps au réfrigérateur. L'huile peut figer un peu, il suffit de la laisser tempérer pour qu'elle retrouve sa forme liquide.