



SAUCE



4 PERSONNES



0H20

SAUCE AIGRE DOUCE

INGRÉDIENTS

- 165 ml d'eau
- 4 c. à café d'eau
- 1 c. à café de sauce soja
- 115g de sucre en poudre
- 2 c. à café de ketchup (ou sauce tomate)
- 4 c. à café de vinaigre blanc
- 4 c. à café de maïzena
- 1 pincée de sel
- Mélange 5 épices
- Piment si vous aimez

ÉTAPES

1. Faire bouillir l'eau et le sucre
2. Ajouter le ketchup (ou tomate), la sauce soja, le 5 épices, le vinaigre et le sel
3. Délayer la maïzena avec les 4 c. à café d'eau
4. Bien remuer, prélever quelques cuillères de mélange eau-sucre chaud et délayer avec la maïzena
5. Ajouter ce mélange avec le reste de la sauce chaude
6. Pour finir, remuez jusqu'à épaississement et dégustez!

