

Beurres et Sauces

Sauce pour nems



40 min 10 min **0** 30 min **247**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la sauce

10 cl **Vinaigre balsamique**
 10 cl **Huile de sésame**
 10 cl **Huile d'olive**
 5 cl **Sauce soja**
 20 g **Ketchup**
 20 g **Miel liquide**
 20 g **Sésame grillé**
 10 feuille(s) **Menthe fraîche**
 2 pincée(s) **Gingembre en poudre**
 1 pincée(s) **Quatre-épices**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la sauce

- 1 Dans un saladier, verser un peu de gingembre en poudre, de quatre épices, de sel et de poivre.
- 2 Verser le vinaigre balsamique tout en remuant avec le fouet.
- 3 Verser la sauce soja toujours en remuant.
- 4 Ajouter le miel, remuer.
- 5 Verser le ketchup et remuer à nouveau.
- 6 Verser l'huile de sésame et l'huile d'olive, ajouter le sésame grillé et continuer à mélanger.
- 7 Laver, effeuiller puis ciseler les feuilles de menthe.
- 8 Ajouter à la sauce, et bien remuer le tout au fouet.
- 9 Réserver et laisser macérer pendant au moins 30 minutes.