


Beurres et Sauces

Sauce teriyaki soja gingembre



15 min	5 min	10 min	0	131
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la sauce

100 g **Sucre semoule**
 30 cl **Sauce teriyaki**
 50 g **Gingembre frais**
 2 tige(s) **Bâton de citronnelle**
 8 cl **Vinaigre de Xérès**
 1 cl **Sauce soja**
 1 cl **Vinaigre d'alcool blanc**

Étape 1

Préparation de la sauce Teriyaki

- 1 Verser l'eau au fond d'une casserole puis verser le sucre. Faire chauffer sur feu doux et laisser le caramel se former.
- 2 Pendant la formation du caramel, préparer la citronnelle. Couper l'extrémité de la citronnelle puis la couper en deux et l'émincer très finement avec un couteau éminceur.
- 3 Eplucher le gingembre avec un couteau d'office et réserver.
- 4 Lorsque le caramel commence à prendre une belle couleur brune, déglacer avec le vinaigre de xérès.
- 5 Mélanger avec une cuillère et ajouter la sauce teriyaki. Mélanger et porter à ébullition.
- 6 Ajouter le vinaigre d'alcool, la sauce soja, la citronnelle et le gingembre en le râpant directement au dessus de la casserole. Mélanger et réserver la sauce dans un bol.