

Sauce soja Sans sel



30 minutes



9/càs



250ml soit 16càs



Sans sel
Peu calorique

Ingrédients



240ml de bouillon de légumes sans sel



30g de vinaigre de riz



5g d'huile de sésame



20g de mélasse



2,5g de gingembre moulu



Le jus d'1/2 citron

Étapes

Préparer le bouillon de légumes avec 240ml d'eau.

Ajouter le vinaigre de riz, l'huile de sésame, la mélasse et le gingembre moulu. Mélanger.

Porter le mélange à ébullition, puis réduire le feu pour laisser mijoter.

Laissez mijoter environ 20 minutes jusqu'à ce que la sauce ait la texture souhaitée.

Retirer du feu et presser le jus de citron.

Conservation : Au réfrigérateur dans un récipient hermétique