

Sauce sichuanaise

- Une très bonne sauce sauce sichuanaise qui est facile à faire!



Ingrédients :

- 1/4 de tasse (65 ml) de sauce soja faible en sodium
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable et de cassonade
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 1 cuillère à soupe de sauce chili à l'ail
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- 1/2 cuillère à thé de flocons de poivre de cayenne
- 1/2 cuillère à thé de poudre d'ail
- 1/2 cuillère à thé de gingembre moulu

Préparation :

1. Fouettez tous les ingrédients ensemble dans un bol. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.
2. Utiliser immédiatement ou conserver au réfrigérateur pendant quelques jours dans un contenant hermétique.

“

Vous avez besoin d'une sauce sichuanaise un peu épicée pour une recette? Pas besoin d'aller au marché, car cette recette est super facile à faire et délicieuse!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

