



SAUCE CACAHUÈTE THAÏE

PRÉPARATION : 5 MIN
PORTION : 90GR (2-3PORTIONS)

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 30gr Purée de Cacahuète
 - 30gr Eau
 - 15ml Sauce Soja
 - 1/4 Citron Vert (Jus)
 - 5ml Vinaigre de Riz
 - 1/4 à 1/2 cc Gingembre moulu (ou frais hachée)
 - 1 cc Coriandre moulue
- Dans un bol, délayer la purée de cacahuète et la sauce soja.
 - Ajouter le jus du citron (~7-8gr) et le vinaigre de riz. Mélanger bien pour n'avoir aucun morceau.
 - Ajouter la coriandre et le gingembre selon vos goûts.
 - Fouetter bien et délayer peu à peu avec l'eau, et voilà la sauce est déjà prête.
 - Conserver dans un pot en verre au frais jusqu'à 3-4jours.

Vegan

Conservation : 3-4j au frais