



Sauce japonaise à la carotte

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Sauce japonaise à la carotte

Quantité : pour 250 ml de sauce - Préparation : 10 minutes - Durée totale : 10 minutes

Ingrédients

- 1 carotte moyenne
 - 2 cuillères à soupe de mirin
 - 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz japonais
 - 1 cuillère à soupe de sauce soja
 - 2 cuillères à soupe (30 g) d'oignon haché
 - 1/2 cuillère à café d'huile de sésame
 - 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
 - 1/2 cm de gingembre frais.
-

Préparation

1. Eplucher la carotte et la couper en rondelles.
 2. Éplucher le gingembre et le couper en morceaux.
 3. Mélanger tous les ingrédients et les mixer ensemble, pas trop fin, de manière à ce que les morceaux de carotte soient de la même taille que les graines de moutarde.
-

Remarques ou suggestions

- Le vinaigre de riz japonais peut être remplacé par du vinaigre de cidre.
 - Cette sauce se marie très bien avec les poissons grillés (saumon, par exemple).
 - Elle se conserve une semaine au réfrigérateur dans un récipient hermétiquement fermé.
-

Publié par Lucullent le 3 décembre 2009. Dernière modification le 14 octobre 2012.