



Sauce japonaise à la carotte

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

Issue de la cuisine Japonaise moderne, cette sauce sans huile idéale en assaisonnement de salade à base de crustacées et de poulpe, se marie aussi très bien avec les poissons grillés comme le saumon, par exemple.

Quantité: 1/4 litre - Difficulté: Facile - Durée: 10 min

Ingrédients

- 1 petite carotte (100 g)
- 2 cuillères à soupe (30 g) d'oignon haché
- 1/2 cm de gingembre frais (10 g)
- 2 cuillères à soupe de mirin
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz japonais
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1/2 cuillère à café d'huile de sésame

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 vin blanc ou 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.

Ingrédients originaux

- [Mirin](#)
- [Sauce soja](#)
- [Vinaigre de riz japonais](#)

- Huile de sésame
- Gingembre frais