

Beurres et Sauces

Sauce teriyaki soja gingembre



15 min **5 min** **10 min** **0** **131**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la sauce

100 g **Sucre semoule**
30 cl **Sauce teriyaki**
50 g **Gingembre frais**
2 tige(s) **Bâton de citronnelle**
8 cl **Vinaigre de Xérès**
1 cl **Sauce soja**
1 cl **Vinaigre d'alcool blanc**

Étape 1

Préparation de la sauce Teriyaki

- 1** Verser l'eau au fond d'une casserole puis verser le sucre. Faire chauffer sur feu doux et laisser le caramel se former.
- 2** Pendant la formation du caramel, préparer la citronnelle. Couper l'extrémité de la citronnelle puis la couper en deux et l'émincer très finement avec un couteau éminceur.
- 3** Eplucher le gingembre avec un couteau d'office et réserver.
- 4** Lorsque le caramel commence à prendre une belle couleur brune, déglacer avec le vinaigre de xérès.
- 5** Mélanger avec une cuillère et ajouter la sauce teriyaki. Mélanger et porter à ébullition.
- 6** Ajouter le vinaigre d'alcool, la sauce soja, la citronnelle et le gingembre en le râpant directement au dessus de la casserole. Mélanger et réserver la sauce dans un bol.