

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

SAUCE ORIENTALE POUR GRILLADES



½ tasse d'huile d'olive

2 c. à table de vinaigre de riz

2 c. à table de jus de citron

2 c. à table de sauce soya KIKKOMAN

2 c. à table d'eau

2 gousses d'ail

1 oignon vert

2 c. à table d'huile de sésame

1 c. à table de miel

Passer tous les ingrédients au robot-culinaire ou mélangeur environ 2 à 3 minutes jusqu'à consistance crémeuse.

Utiliser comme marinade, pour badigeonner les viandes lors de la cuisson au barbecue et c'est idéal comme sauce d'accompagnement ou mélanger à une pâte froide.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM