

Sauce à l'orange et gingembre

🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 10m

🌱 soja

Réduction sucrée-salée de jus d'orange, gingembre frais, miel et sauce soja. Réveille les papilles, parfaite avec le saumon au four.

Monde

INGRÉDIENTS

☐ oranges	2	☐ miel	1 càc
☐ gingembre frais râpé	1 càs	☐ sauce soja	1 càs

PRÉPARATION

1. Dans une *casserole*, faire réduire le jus des *oranges* avec le *gingembre frais râpé* et le *miel*.
2. Ajouter la *sauce soja* en fin de cuisson.
3. Servir chaud avec des filets de saumon au four.