

Vinaigrette soja-sésame au miel



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 0m

🌱 soja 🌱 sésame

Vinaigrette fusion sucrée-salée : sauce soja, miel, huile de sésame et vinaigre de riz, parsemée de graines de sésame torréfiées. Inspiration asiatique libre (le miel remplace le mirin traditionnel). Pour saumon, poulet grillé ou wok.

Monde

INGRÉDIENTS

☐ sauce soja	4 càs	☐ vinaigre de riz	1 càs
☐ miel	1 càs	☐ graines	
☐ huile de sésame	1 càs		

PRÉPARATION

1. Mélanger dans un bol la *sauce soja*, le *miel*, l'*huile de sésame* et le *vinaigre de riz*.
2. Faire chauffer légèrement la sauce pour la servir tiède, ou la verser directement sur le saumon en fin de cuisson.
3. Parsemer de *graines* de sésame torréfiées au moment de servir.

Pour une version vegan stricte, remplacer le miel par du sirop d'agave ou d'érable.