

# Sauce aux arachides

## **Ingrédients**

4 à 5 c. à table de beurre d'arachides crémeux  
3 c. à table d'eau chaude  
1 à 2 c. à thé de sauce sriracha (au goût)  
1 c. à table de sauce soya claire  
2 c. à table de sucre  
2 c. à thé de jus de lime  
1/4 de c. à thé d'huile de sésame

## **Préparation**

Commencer avec 4 c. à table de beurre d'arachides, et ajouter une 5e cuillère à la fin si la sauce n'est pas assez épaisse

Pour mélanger les ingrédients, il est préférable de commencer avec le beurre d'arachides et la sauce soya. On mélange bien et une fois que c'est homogène, on ajoute un autre ingrédient liquide et on mélange. Si on mélange tous les ingrédients dès le début, il se pourrait que le beurre d'arachides ait un peu de difficulté à bien se défaire (ça fera plein de petits morceaux de beurre d'arachides qui flottent dans du liquide)

Hop dans le wok  
[www.christinapotvin.com](http://www.christinapotvin.com)