

Sauce japonaise au sésame

Ingrédients

1/4 tasse (62.5ml) de mayonnaise japonaise Kewpie
1 c. à table compacte de cassonade
1½ c. à table de graines de sésame blanches grillées
1 c. à table d'huile de sésame grillée
1 c. à table de sauce soya japonaise (Kikkoman)
1 c. à thé de vinaigre de riz (ou vinaigre blanc)

Étape

Écraser légèrement les graines de sésame grillées dans un mortier.

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Goûter et ajuster au besoin.

Note: On peut acheter des graines de sésame blanches non grillées et les grillés soi-même, mais on peut aussi acheter des graines déjà grillées et les griller une 2e fois pour avoir des saveurs plus prononcées. Si c'est le cas, il faut les laisser refroidir complètement avant de les mélanger aux autres ingrédients. Personnellement, pour cette recette j'utilise des graines déjà grillées que j'utilise directement comme ça (je préfère un goût plus doux).

Note: Se garde quelques semaines au réfrigérateur, bien la mélanger avant de l'utiliser.

Hop dans le wok
www.christinapotvin.com