

Sauce rouge des restos chinois

Ingrédients

165ml d'eau

1/2 tasse (115g) de sucre

2½ c. à table de ketchup

4 c. à thé de vinaigre blanc

1 c. à thé de sauce soya claire

1/2 c. à thé de poudre de betterave (ou quelques gouttes de colorant rouge)

1 pincée de sel

Pour épaissir

4 c. à thé de fécule de maïs

4 c. à thé d'eau

Préparation

Dans une casserole, mettre tous les ingrédients de la sauce rouge ensemble, sauf les 4 c. à thé et d'eau qui serviront à épaissir. Remuer et amener à ébullition.

Dans un petit bol séparé, mélanger 4 c. à thé de fécule de maïs avec 4 c. à thé d'eau. L'ajouter à la casserole une fois que la sauce bout, et laisser bouillir 30-60 secondes afin de bien épaissir le mélange. Retirer ensuite du feu.

Laisser reposer 15-20 minutes, puis remuer avant de servir.

La sauce se garde au réfrigérateur, mais il faudra la réchauffer au micro-ondes avant de la servir. En la réchauffant, elle retrouvera sa souplesse.

Hop dans le wok
www.christinapotvin.com