KIKKOMAN

Sauce chili-miel

durée totale **10 min.** **10 min.** temps de préparation

Données nutritionnelles (par portion):
230 kJ / 55 kcal

Matières grasses: **1 g**
Glucides: **8 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

3 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
1 càs	de graines de sésame
1 càc	de flocons de piment
2 càs	de miel
2 càc	de jus de citron pressé
	sel et poivre

PRÉPARATION

Étape 1

Dans un petit bol, mélangez la sauce soja Kikkoman avec les graines de sésame, les flocons de piment, le miel et le jus de citron.

Étape 2

Assaisonnez avec du sel et du poivre au goût. Si la sauce est trop piquante, ajustez au goût en ajoutant un peu de sucre ou de jus de citron.