

Vinaigrette sucrée à la sauce soja et sésame

durée totale **5 min.** **5 min.** temps de préparation

Données nutritionnelles (par portion):
335 kJ / 80 kcal

Matières grasses: **7,5 g** Protéines: **0,3 g**
Glucides: **0,5 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

3 càs Huile de sésame grillée Kikkoman
2 càs de vinaigre de riz
1 càs de miel
1 càs Sauce soja sucrée Kikkoman
Sel et poivre

PRÉPARATION

Étape 1

3 càs Huile de sésame grillée Kikkoman - **2 càs** de vinaigre de riz - **1 càs** de miel - **1 càs** Sauce soja sucrée Kikkoman - Sel et poivre à votre convenance

Dans un bol, mélanger l'huile de sésame Kikkoman, le vinaigre de riz, le miel, la sauce soja sucrée Kikkoman, le sel et le poivre. Remuer jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Utiliser la vinaigrette pour assaisonner les salades ou les légumes sautés.