



Sauce au Tamari



*Le tamari est une sauce soja sans gluten et moins salé !
Très utilisée au japon , un bel apport avec les sashimis et les sushis !*

Ingrédients :

2 c à soupe de vinaigre

2 pincées de sucre fin

1 c à soupe d'huile d'olive

1 c à soupe d'eau

1 échalote

1 c à soupe de tamari

Sel & poivre

Préparation :

Mélanger le sucre , le sel et le vinaigre jusqu'à dissolution complète .

Ajouter l'huile, l'eau , l'échalote hachée , le tamari.

Fouetter et assaisonner de poivre.

Info – conseils :

Servir avec des crudités , salade de poisson , œufs durs .