

## SAUCE JAPONAISE



---

**Préparation :** 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 50 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4 personnes

- 1 citron vert bio (jus + zeste) - 2 c.s. d'huile de colza - 1 cm de racine de gingembre râpée - 3 c.s de sauce soja - 2 c.s. de vinaigre de riz - ½ botte de ciboulette

---

1. Lavez et ciselez la ciboulette très finement. Réservez.
2. Mélangez tous les autres ingrédients dans un bol et ajoutez à la fin la ciboulette et le gingembre.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut  
© 2014 Hachette Livre (Marabout)