

Sauce Wafu maison |

Recette pour 12 tapas

Description

Vianigrette Traditionnelle Japonaise, polyvalante et délicieuse.

Ingrédients

Sauce Wafu

- 1 Unité(s) Oeuf
- 250 Ml Huile de canola
- 1 Cuil. à soupe Tahini
- 1 Cuil. à thé Huile de sésame grillé
- 1 Cuil. à thé Pâte de piment (sriracha)
- 1 Unité(s) Jus de lime
- 3 Cuil. à soupe Vinaigre de riz
- 1 Cuil. à soupe Sauce soya

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**

Sauce Wafu

Clarifiez l'oeuf et mettez le jaune dans un bol. Ajoutez le tahini, sriracha et l'huile de sésame. Commencez à monter comme une mayonnaise. Une fois que tout l'huile est émulsionné, rajoutez le jus de lime, sauce soya et vinaigre de riz. Assaisonnez au goût.

Bon appétit!