



# Sauce yakisoba

Pour  
12 cl.

Préparation : 5 min.

## Ingrédients

- 3 cuillerées à soupe de ketchup
- 3 cuillerées à soupe de sauce soja
- 3 cuillerées à soupe de sauce d'huître
- 3 cuillerées à soupe de sauce Worcestershire

## Préparation

- ◆ Versez tous les ingrédients dans une casserole. Faites chauffer sur feu moyen jusqu'au point d'ébullition. Arrêtez aussitôt le feu et laissez refroidir.
- ◆ Cette sauce peut se conserver 2 semaines dans un bocal placé au réfrigérateur.

Cette sauce est idéale avec les yakisoba ou autres nouilles sautées.

