



# Sauce teriyaki

Pour  
30 cl.



Préparation : 5 min.



## Ingrédients

- 20 cl de sauce soja
- 15 cl de mirin
- 4 cuillerées à soupe de sucre



## Préparation



Versez tous les ingrédients dans une casserole. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez réduire 5 min en remuant de temps en temps.



Cette sauce peut se conserver 2 semaines dans un bocal placé au réfrigérateur.

*cette sauce est idéale pour les marinades de poissons, de volailles et de légumes.*

