



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.

