



# 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.*

