

## Sauce Teriyaki ( Japonais-Chinois )



*Pour 4 personne(s)*

*Temps de préparation: 15 minutes*

### Ingrédients:

- SAUCE AU SOJA	5 c à soupe
- SAKE (ALCOOL CHINOIS)	6 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	12g
- SEL	un peu

### Recette:

- Mélangez dans un petit caquelon, l'huile, la sauce soja, le Saké, le sucre et le sel.
- Portez à ébullition puis laissez cuire 5 minutes en baissant le feu.
- Laissez complètement refroidir.

Idéal pour faire mariner des viandes (boeuf ou poulet) avant de les griller à la poêle ou au barbecue.