

Sauce aux arachides

pour rouleaux de printemps & won ton frits

une création de Maxime Chanhda-Tremblay



INGRÉDIENTS

MARCHE À SUIVRE

| | |
|-----------|-------------------------------|
| 30 ml | Huile de canola ou d'arachide |
| 15 ml | Paprika (non fumé) |
| 400 ml | Lait de coco (Aroy-D) |
| 1 tasse | Beurre d'arachide |
| 1 tasse | Sucre |
| 1/2 tasse | Sauce de poisson |
| 1/2 tasse | Eau |
| 15 ml | Sambal Oelek |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Réchauffer le paprika dans l'huile à feu moyen-fort.
Attention de ne pas brûler le paprika!

Ajouter le lait de coco, le beurre d'arachide, le sucre, la sauce de poisson, l'eau, et le Sambal œlek.

Porter à ébullition et laisser mijoter quelques secondes.

Mettre de côté et laisser refroidir.

Pour apporter une «twist» à votre sauce, remplacer le Sambal œlek par du curry en pâte ou en poudre.

La sauce se conserve jusqu'à 1 mois au réfrigérateur et se congèle bien.