

Sauce de poisson

pour rouleaux impériaux

une création de Maxime Chanhda-Tremblay



INGRÉDIENTS

4 tasses Eau
2 tasses Sucre
1/2 tasse Sauce de poisson
1 tasse Vinaigre blanc ou vinaigre de riz
15 ml Sambal Oelek

MARCHE À SUIVRE

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole.
Porter à ébullition et laisser mijoter environ 1 minute.
C'est aussi simple que ça!

Au moment de servir, vous pouvez saupoudrer la sauce d'arachides rôties et broyées finement.

La sauce à rouleaux impériaux se conserve facilement 6 mois au réfrigérateur dans un contenant en verre, à condition qu'elle ne soit pas mélangée avec des arachides ou des carottes.