



INGRÉDIENTS

- Huile de sésame : 4 càs
- Gingembre : 1 pouce
- Ail : 1 gousse d'ail
- Tamari : 2 càs
- Piment d'oiseau : 1 morceau

Pour un bol


SAUCE CRUE AU GINGEMBRE ET HUILE DE SESAME

Préparation 5 min

PRÉPARATION

- 1/ Hachez finement l'ail, le gingembre après les avoir pelés
- 2/ Ajoutez un morceau de piment épépiné et haché, l'huile de sésame et le tamari
- 3/ Ciselez en dernière minute du coriandre

nini
[non-nou]

+32 494 27 38 52 / patricia@mynunu.be /  [nunu.nounou](https://www.instagram.com/nunu.nounou)

nüni
[now-now]

