

# SAUCE VIETNAMIENNE POUR ROULEAUX DE PRINTEMPS

*100 % végétale, sans gluten*

TEMPS DE PRÉPARATION

5 minutes

TEMPS DE CUISSON

0 minutes

NOMBRE DE PERSONNES

2 pers.

SAISON

À l'année

## CATÉGORIE

Sauces & dips

## INGRÉDIENTS

- 3 c. à soupe eau filtrée ou de source
- 1/2 citron vert (ou citron)
- 2 c. à café tamari (ici réduit en sel)
- 2 c. à café sirop d'érable
- 1/2 c. à café flocons de piment
- 1 à 2 gousses d'ail râpée
- 1 c. à café fish sauce végétale (optionnel)

## PRÉPARATION

Pour réaliser cette sauce, c'est très simple : il suffit de mélanger tous les ingrédients dans un petit bol. Puis d'ajuster l'assaisonnement en fonction de tes goûts : + de citron ? + de sauce sauce ? Etc. Évidemment, si tu n'aimes pas le piquant, le piment est optionnel. À déguster avec des rouleaux de printemps, des nems ou un bo bun.

Pour te rapprocher encore plus de la version traditionnelle, tu peux utiliser de la "fish sauce" vegan et/ou des flocons d'algues pour le côté iodé. Ici en Australie, c'est la marque niulife qui propose une sauce à base d'aminos de coco baptisée "Fysh".