

## **sauce aigre-douce**

vinaigre et sucre, il en existe de multiples variantes.

pour accompagner poulet, porc ou bœuf, crevettes. Mais aussi pâtes et riz. Et nems.  
Un classique de la cuisine asiatique, revisitable.

### **Ingrédients**

150 g de sucre blanc

50 ml de vinaigre blanc

100 ml d'eau

50 ml de sauce soja salée

2 tomates pelées ou une bonne rasade de ketchup ou une petite boîte de double concentré de tomate.

2 cuillères à soupe de maïzena délayée dans un peu d'eau

ça fait une base adaptable selon les goûts:

vous pouvez en plus:

ajouter de l'ail à faire revenir sans coloration

ajouter de l'ananas et son jus

ajouter du poivron à faire revenir en fines lamelles

ajouter de l'oignon découpé finement et légèrement coloré à la poêle.

ajouter des épices ou des herbes.

et bien sûr ajouter de l'infusion de safran

Pour mémoire le safran complète agréablement la plupart des herbes ou épices, c'est un exhausteur de goût.

### **Préparation**

mélanger les ingrédients et porter à petite ébullition, mélanger régulièrement.

quelques minutes avant de servir ajouter l'infusion de safran, pour servir chaud.

ou ajouter le safran et laisser refroidir et servir froid ou tiède.