

## SAUCE PANGANG



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de tomates séchées  
au soleil 450g

### INGRÉDIENTS

7,5  
dl



- demi oignon doux
- 4 g d'ail haché Bresc
- 20 g d'huile
- 15 g de stratu di pomodori Bresc
- 4 g de gingembre Bresc
- 3 dl d'eau
- 40 g de sauce chili douce
- 40 g de sucre roux
- 30 g de jus de citron
- 30 g de ketchup
- 15 g de vinaigre de vin blanc
- 3 g de sambal oelek
- maïzena

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire cuire l'oignon et l'ail dans l'huile, ajouter le stratu et le gingembre et laisser mijoter. Puis ajouter la sauce chili, le sucre roux, le jus de citron, le ketchup, le vinaigre de vin et le sambal. Utiliser la maïzena pour épaissir suffisamment la sauce. Assaisonner avec un peu de sel. Servir frais.