



# Dumplings Saatvik arrosés d'une sauce soya citronnée

PORTIONS : 2

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

## Ingrédients

Oignons verts

100 ml d'eau

10 ml de sauce soya

10 ml de jus de citron

5g de cassonade

Une pincée de poivre

2 ml d'huile végétale



## Étapes

1. Couper les oignons verts en petites rondelles.
2. Dans un petit bol, ajouter l'eau, la sauce soya, le jus de citron, la cassonade, le poivre, l'huile et les oignons verts, puis mélanger.
3. Faire cuire nos dumplings à la vapeur dans un bain-marie pendant environ 10 minutes.
4. Pour une texture plus croustillante poêler dans un peu d'huile après la cuisson à la vapeur.
5. Arroser nos dumplings de la sauce puis dégustez !

FAITES NOUS PART DE VOTRE APPRÉCIATION SUR NOS RÉ.SEAUX

@SAATVIKCUISINEVEGE