



# Sauce tonkatsu




Pour  
12 cl

 Préparation : 5 min. • Cuisson : 5 min.

## Ingrédients

- 4 cuillerées à soupe de compote de pommes
- 1 cuillerée à soupe de gingembre frais
- 1 gousse d'ail
- 4 cuillerées à soupe de mirin
- 4 cuillerées à soupe de concentré de tomates
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de riz
- 2 cuillerées à soupe de sauce soja
- 4 cuillerées à soupe de sucre

## Préparation

-  Râpez le gingembre et l'ail.
-  Mettez tous les ingrédients dans une casserole. Portez à ébullition en remuant pour dissoudre le sucre, puis laissez mijoter 5 minutes environ à feu doux afin d'obtenir une consistance sirupeuse.
-  Cette sauce peut se conserver 2 semaines au réfrigérateur.

*Si vous manquez de temps pour la préparer vous-même vous trouverez de la sauce tonkatsu prête à l'emploi dans les épiceries asiatiques.*

