

SALSE E SUGHI

Salsa teriyaki

LUOGO: **Asia** / Giappone

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



La salsa teriyaki è una salsa giapponese a base di salsa di soia, mirin e zucchero. Si utilizza praticamente dappertutto, sia in accompagnamento a piatti di carne che di verdure...ma è anche particolarmente adatto come accompagnamento all'anguilla.

Si prepara molto facilmente, guardate la videoricetta ed insaporite i vostri piatti giapponesi!

INGREDIENTI

SALSA DI SOIA 1 tazza

MIRIN (SAKÉ DOLCE) ½ tazze

SAKE ½ tazze

ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiari da tavola

ZENZERO IN POLVERE ½ cucchiari da tè

AGLIO IN POLVERE ½ cucchiari da tè

ZENZERO 5 cm

PREPARAZIONE

- 1 Versate tutti gli ingredienti in un pentolino e lasciate cuocere a fuoco moderato fino a che non otteniate un liquido sciropposo, lievemente denso.

Ci vorranno circa 15 minuti.





2 Quando la salsa è pronta, rimuovete il pezzo di zenzero e servitela in una ciotolina.

