

SALSE E SUGHI

## Salsa al miso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 1 cucchiaio di miso
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di arrowroot
- 1 cucchiaio di olio
- 2 dl di acqua
- mezzo cucchiaio di tamari.

### PREPARAZIONE

- 1 Tritate la cipolla e fatela quindi saltare nell'olio tenendola ben mescolata in modo da evitare che possa bruciacchiare. Aggiungete poi il miso stemperato preventivamente nell'acqua e portate a leggera ebollizione, unite il tamari e legate con l'arrowroot sciolto in un poco d'acqua.
- 2 Tenete sul fuoco qualche istante e quindi lasciate intiepidire. La salsa ottenuta può essere usata per accompagnare piatti di cereali e di legumi.