

SALSE E SUGHI

## Salsa di soia dolce

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



### INGREDIENTI

- 2 1/2 tazze di zucchero
- 2 3/4 tazze di salsa di soia cinese scura
- 3 spicchi d'aglio schiacciati
- 1/2 cucchiaino di germogli d'anice stellato
- 2 foglie di salam (alloro indiano)
- 2 pezzi di radice di laos (galangal)
- 1/2 tazza d'acqua

### PREPARAZIONE

- 1** Fate caramellare lo zucchero a fuoco basso, mescolando frequentemente. Quando lo zucchero si è fuso, aggiungete la salsa di soia e tutti gli altri ingredienti. Portate ad ebollizione e mescolate fino a che lo zucchero si sia disciolto completamente. Cuocete a fuoco basso per 10 minuti. Fate raffreddare questa salsa, prima di versarla nelle bottiglie potete scegliere se filtrarla o meno. La salsa di soia dolce può conservarsi per diversi mesi se tenuta in frigorifero.