

SALSE E SUGHI

Salsa miso al sake

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI

PASTA DI MISO (pasta di soia) - 200 gr

SAKE 200 ml

MIRIN (SAKÉ DOLCE) 50 ml

ZUCCHERO 250 gr

AJINOMOTO 1 pizzico

HONDASHI 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Mettete in una pentola il sake, lo zucchero, l'ajinomoto, l'hondashi e portate a bollore.



2 Unite la pasta miso e lasciatela sciogliere fino ad ottenere un composto cremoso.



NOTE

Questa salsa è più indicata per accompagnare piatti giapponesi cotti e fritte.