

SALSE E SUGHI

Aceto per sushi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COTTURA: *40 min* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI:
difficile



INGREDIENTI

ZUCCHERO 1 kg
ACETO DI RISO 1 l
GLUTAMMATO MONOSODICO 1 pizzico
AJINOMOTO 1 pizzico
SALE 2 cucchiaini da tavola
ALGA KOMBU pezzi - 4

PREPARAZIONE

1 Versate in una pentola l'aceto di riso.



2 Unite successivamente lo zucchero ed il glutammato monosodico.



3 Aggiungete anche l' ajinomoto ed il sale.



4 Fate sciogliere a fuoco alto mescolando con un mestolo di legno.

Quando tutto si è sciolto aggiungete l' alga kombu e cuocete a fuoco basso per circa 40 minuti.



5 Riponete in frigorifero e quando la salsa sarà completamente fredda, trasferite il tutto in una bottiglia o in un dosatore a spruzzo.

Utilizzerete questo aceto per bagnare il riso.