

SALSE E SUGHI

Salsa al miso

di: *Cookaround*

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.