

SALSE E SUGHI

Salsa dolce alla soia

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

1 Fate caramellare lo zucchero in una casseruola a fuoco basso, mescolando frequentemente. Quando lo zucchero si è sciolto, aggiungete la salsa di soia e tutti gli altri ingredienti. Portate ad ebollizione e mescolate fino a che lo zucchero si sia completamente sciolto. Cuocete a fuoco basso per 10 minuti.

Fate raffreddare questa salsa. Prima di versarla in una o più bottiglie potete scegliere se filtrarla o meno. La salsa dolce alla soia può conservarsi per diversi mesi se messa in frigorifero.