

SALSE E SUGHI

Salsa per tempura

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

ACQUA 200 ml
SALSA DI SOIA 50 ml
MIRIN (SAKÉ DOLCE) (oppure 50 g di
zucchero) - 50 ml
HONDASHI 1 pizzico
AJINOMOTO 1 pizzico
DAIKON grattugiato -
ZENZERO grattugiato -

PREPARAZIONE

- 1** Versate in un pentolino tutti gli ingredienti ad eccezione del daikon e dello zenzero. Portate a bollore e togliete dal fuoco.



2 Prima di servire, aggiungete il daikon e lo zenzero.

Questa salsa si serve calda.

NOTE