

SALSE E SUGHI

Salsa teriyaki

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *130 min* COTTURA: *120 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI

SALSA DI SOIA (SHOYU) 250 ml

ZUCCHERO 250 gr

MIRIN (SAKÉ DOLCE) 150 ml

SAKE 50 ml

BRODO DI POLLO 50 ml

AJINOMOTO 1 pizzico

HONDASHI 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Mettete sul fuoco una pentola dai bordi alti e scioglietevi la salsa di soia e lo zucchero.



2 Quando lo zucchero risulterà completamente sciolto nella salsa, aggiungete gli altri ingredienti e cuocete a fuoco basso per 2 ore o fino a che risulterà ridotto ad $\frac{1}{3}$ del volume iniziale.





NOTE