

SALSE E SUGHI

## Salsa teriyaki

LUOGO: *Asia / Giappone*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



### INGREDIENTI

- SALSA DI SOIA 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

Questa salsa si può utilizzare per accompagnare qualsiasi piatto della cucina giapponese.