

Japonská omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Omáčky a dresinky - Anne Wilsonová

Suroviny

0,5 hrnku - Citrónová šťáva

5 cm - Mořská chlauha - Kombo

1 lžíce Víno - mirin

Sójová omáčka 0,5 hrnku - tmavá

1 lžíce Saké

Vločky 1 lžíce - sušené - Bonito (z makrelovité ryby)

Postup

Ve sklenici s těsnícím uzávěrem smícháme citrónovou šťávu, tmavou sójovou omáčku, víno mirin a saké, sušené vločky bonito (z makrelovité ryby) a kombu (mořská chlauha). Uložíme na 24 hodin do chladničky a pak scedíme.

Příloha: Podáváme je ke smaženým rybám nebo plodům moře. Podáváme k sašimi a suši.

Poznámka: Omáčka k namáčení - Dipa. Množství: 1,25 hrnku. Dipy tvoří podstatnou část asijských jídel. V chladničce omáčka vydrží 2 měsíce.

Poznámka

KR-190.