

Ponzu Sos

Toplam 33 dk

Hazırlık · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Kolay

~25 kcal

Açılış 11/10

Ponzu sos, soya sosu ve narenciyeyi balık salata ve dumpling için parlak bir dip yapar.

Malzemeler

- 80 ml Soya sosu
- 40 ml Limon suyu
- 30 ml Pirinç sirkesi
- 5 gr Kombu

Yapılı

1. Soya sosu, limon suyu ve sirkeyi karıştırın.
2. Kombuyu sosun içinde 15 dakika bekletin.
3. Kombuyu çikarın ve süzün.
4. Fazla koyu kalırsa birkaç damla su ekleyip yeniden çirpın.
5. Küçük kaseye alıp servis ettiğinizde servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu 15 dakika bekletin; narenciye asidi tuzu yumuşatır.

SERVİS ÖNERİSİ

Sashimi, gyoza veya izgaralı mantar yanında dip sos olarak servis edin.

Alerjenler

Soya