

Tonkatsu Sos

Toplam 7 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~50 kcal

Açıklama 1/10

Tonkatsu sos, meyvemsi tatlı ve Worcestershire keskinliğiyle kızarmış etleri tamamlar.

Malzemeler

- 5 yemek kaşığı Ketçap
- 3 yemek kaşığı Worcestershire sos
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Şeker

Yapılış

1. Ketçap, Worcestershire sos ve soya sosunu karıştırın.
2. Şekeri ekleyip eriyene kadar çırpın.
3. Sosu 10 dakika dinlendirin.
4. Fazla koyu kalırsa birkaç damla su ekleyip yeniden çırpın.
5. Küçük kaseye alıp servis ettiğinizde servis edin.

PÜF NOKTASI

Ketçap ve Worcestershire oranını bozmayın fazla ketçap sosu domatesli yapar.

SERVİS ÖNERİSİ

Tavuk katsu, patates kroket veya lahanalı salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Soya

Deniz ürünleri