



Ponzu saus

Een frisse Japanse citrus-sojasaus met een hartige umami-smaak en een lichte zuurtoets. Perfect als dip bij vis, dumplings of gegrild vlees.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
5'	4	Saus

Ingrediënten

- 4 el sojasaus
- 2 el citroen- of limoensap (of yuzu)
- 1 el mirin
- 1 el rijstazijn
- 1 kl suiker of honing
- 1 klein stukje kombu of een snuifje dashipoeder (optioneel)

Bereidingswijze

1. Meng alle ingrediënten in een kommetje tot de suiker of honing volledig opgelost is.
2. Laat de saus minstens 30 minuten trekken zodat de smaken goed samenkomen.
3. Zeef eventueel het stukje kombu eruit en gebruik de saus als dip of als marinade.

Tip

Bewaar de saus in een afgesloten potje in de koelkast, ze blijft makkelijk een week goed.

Lekker met

Sushi, sashimi, dumplings of tonijn tataki