



## Ponzu saus

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

| VOORBEREIDING | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|---------|-----------|
| 5'            | 4       | Saus      |

## Ingrediënten

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

## Bereidingswijze

- 1.** Meng de sojasaus, het citroen- of limoensap, de mirin, de rijstazijn en de suiker of honing in een klein kommetje.
- 2.** Roer goed door tot de suiker of honing volledig opgelost is.
- 3.** Voeg indien gewenst het stukje kombu of het dashipoeder toe.
- 4.** Dek het kommetje af en laat de saus minstens 30 minuten rusten zodat de smaken goed samenkomen.
- 5.** Verwijder het stukje kombu voor het serveren. Gebruik de ponzu als dipsaus of als marinade.

#### **Tip**

Bewaar de ponzu in een afgesloten potje in de koelkast. De saus blijft zo gemakkelijk een week goed.

#### **Lekker met**

Sushi, sashimi, dumplings of tonijn tataki.