

Condimento giapponese per insalata al wasabi

11/01/2009 - www.iria2k.net

Ingredienti per circa tre porzioni

½ cucchiaino di olio di sesamo

1 cucchiaino di salsa di soia

1 cucchiaino di pasta di wasabi

3 cucchiari di aceto di riso

1 cucchiaio di zucchero

Mischiate la salsa di soia e l'aceto in una ciotola, in seguito aggiungere gradualmente lo zucchero continuando a mescolare il tutto finchè lo zucchero non si sarà sciolto.

Aggiungere l'olio di sesamo e il wasabi, mescolate bene e riponete il composto nel frigorifero il più possibile fino al momento di servirlo.

Le quantità di wasabi e zucchero possono essere cambiate a seconda dei propri gusti.

Siete liberi di ridistribuire questo documento a patto che citiate sempre la fonte.

Gloria - www.iria2k.net