Sos kimizu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2096 razy.

Czas przygotow. 30 min.

3 zoltka,

1/8 lyzeczki soli,

1 lyzka cukru,

3 lyzki slabego octu winnego,

3/4 lyzki wody,

1 lyzeczka maki ziemniaczanej,

1/2 lyzeczki pasty wasabi (przepis w rozdziale "ogolne").

1. Wymieszac wszystkie skladniki mikserem na jednorodna mase.

2. Przelac ja do rondelka o grubym dnie, ogrzewac powoli na bardzo malym ogniu,

mieszajac drewniana lyzka az sie zacznie pokrywac galaretowata masa.

3. Zestawic z ognia, mieszajac stale - schlodzic.

4. Przelozyc do naczynia z zakretka, przechowywac w lodowce.

5. Sos kimizu stosuje sie do salatek z surowych lub lekko ugotowanych jarzyn,

na zimno, doskonaly jest na przyklad do ogorka i rzodkiewki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 84.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)