
Sos kimizu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1952 razy.

Czas przygotow. 30 min.

3 żółtka,

1/8 łyżeczki soli,

1 łyżka cukru,

3 łyżki słabego octu winnego,

3/4 łyżki wody,

1 łyżeczka maki ziemniaczanej,

1/2 łyżeczki pasty wasabi (przepis w rozdziale "ogólne").

1. Wymieszać wszystkie składniki mikserem na jednorodną masę.
2. Przełożyć ją do rondelka o grubym dnie, ogrzewać powoli na bardzo małym ogniu, mieszając drewnianą łyżką aż się zacznie pokrywać galaretowatą masą.
3. Zestawić z ognia, mieszając stale - schłodzić.
4. Przełożyć do naczynia z zakretką, przechowywać w lodówce.
5. Sos kimizu stosuje się do sałatek z surowych lub lekko ugotowanych jarzyn, na zimno, doskonały jest na przykład do ogorka i rzodkiewki.

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

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