

# Tsuyu (sauce)



## Ingrédients (pour 30 cl de sauce)


- 1 petite poignée de bonite séchée
- 6 cuillères à soupe de mirin
- 6 cuillères à soupe de sauce soja
- 20 centilitres d'eau

## Préparation

- Versez l'eau dans une casserole
- Ajoutez le reste des ingrédients
- Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ébullition
- Arrêtez le feu et laissez refroidir
- Filtrez la sauce

Cette sauce peut normalement se conserver une semaine au réfrigérateur. Personnellement, j'ai déjà laissé la sauce trois semaines au réfrigérateur sans souci.

## Utilisation

On peut utiliser cette sauce dans une omelette (pour les [makis](#)) par exemple) ou comme bouillon pour des nouilles soba (mon utilisation principale  : après cuisson, on met les soba dans un bol avec du tsuyu et de l'eau chaude).

---

Révision #4

Créé 2020-01-20 12:03:23 CET par Luc

Mis à jour 2020-01-27 17:21:28 CET par Luc