

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 20 janvier 2020 12:03:23 par Luc

Mis à jour 27 janvier 2020 17:21:28 par Luc