



Ponzu saus

Een frisse Japanse citrus-sojasaus met een hartige umami-smaak en een lichte zuurtoets. Perfect als dipsaus bij vis, dumplings of gegrild vlees.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
5'	4	Saus

Ingrediënten

- 4 el sojasaus
- 2 el citroen- of limoensap (of yuzusap)
- 1 el mirin
- 1 el rijstazijn
- 1 kl suiker of vloeibare honing
- 1 klein stukje kombu of een snuifje dashipoeder (optioneel)

Bereidingswijze

1. Meng de sojasaus, het citroen- of limoensap, de mirin, de rijstazijn en de suiker of honing in een klein kommetje.
2. Roer goed door tot de suiker of honing volledig opgelost is.
3. Voeg indien gewenst het stukje kombu of het dashipoeder toe.
4. Dek het kommetje af en laat de saus minstens 30 minuten rusten zodat de smaken goed samenkomen.
5. Verwijder het stukje kombu voor het serveren. Gebruik de ponzu als dipsaus of als marinade.

Tip

Bewaar de ponzu in een afgesloten potje in de koelkast. De saus blijft zo gemakkelijk een week goed.

Lekker met

Sushi, sashimi, dumplings of tonijn tataki.