

Ponzu-Sauce

Eine köstliche japanische Sauce. Schmeckt gut zu Fisch, Fleisch, als Dressing für Salate, als Marinade oder auch als Dip für Gyoza. Ponzu verbindet den Umami-Geschmack von Sojasauce mit dem frischen Geschmack von Limetten und ist ganz einfach zu machen. Größere Portionen könnt ihr problemlos in einem sauberen Glas im Kühlschrank lagern.

Vorbereitung 5 Min. · Kochzeit 5 Min. · Gesamtzeit 10 Min. · 90 Portionen

Zutaten

4 EL Sojasauce
1 1/2 EL Limetten- oder Zitronensaft
1 TL Reisessig (Weißweinessig geht auch)
1 TL brauner Zucker (weißer Zucker geht auch)

Zutaten für eine große Portion (ca. 280 ml):

200 ml Sojasauce
4 EL Limetten- oder Zitronensaft
1 EL Reisessig
1 1/2 EL brauner Zucker

Zubereitung

1. Verrührt alle Zutaten miteinander. Fertig.
