

## Соус для лапши Цую (Мэнцую) (Японская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

**соус-приправа Мирин** - 20 мл,  
**светлый соевый соус** - 1 ст.л.,  
**бульон Хондаши в гранулах** – 1/2 ч.л.,  
**белый жареный кунжут** – 1 ч.л.,  
вода горячая – 100 мл.



1. Сначала нужно приготовить бульон Даши - налить в подходящую по объему емкость 100 мл горячей воды и растворить в ней 1/2 ч.л. гранул Хондаши.
2. Затем в небольшой кастрюльке (или сотейнике) смешать мирин, бульон Даши и светлый соевый соус. Поставить кастрюльку на средний огонь и довести получившуюся жидкость до закипания.
3. Снять кастрюльку с огня, перелить соус в емкость и дать остыть, затем поместить в холодильник (подаваемый на стол соус должен быть холодным).

Готовый соус отлично подходит в качестве соуса для обмакивания к холодным закускам из лапши. Часто на стол вместе с соусом Цую ставят натертый имбирь, нарезанный колечками зеленый лук и белый обжаренный кунжут. Добавив эти дополнительные ингредиенты в свой соусник с Цую, можно улучшить и дополнить вкус Цую на свое усмотрение.