

Соус Понзу соевый (Японская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ (около 60 мл):

светлый соевый соус - 2 ст.л.,
рисовый белый уксус - 1/2 ст.л.,
соус-приправа Мирин - 1 ч.л.,
бульон Даши - 1 1/2 ст.л.,
лимонный сок - 1 ст.л.



1. Все ингредиенты поместить в подходящую по объему емкость и хорошенько перемешать.
2. Бульон Даши можно приготовить самостоятельно (или по рецепту «[Бульон Даши](#)», или развести его из сухого [рыбного бульона Хондаши в гранулах](#) - вскипятить 200 мл воды и растворить 0,5 ч.л. бульона Хондаши в гранулах).
3. Получившийся соевый соус Понзу можно перелить в чистую баночку с крышкой и хранить в холодильнике до месяца.