

Якитори-соус (Тарэ) (Японская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ (около 300 мл соуса):

светлый соевый соус - 120 мл,

белый сахар - 50 г,

рисовое вино сакэ
(можно заменить китайским рисовым вином,
например, Шаосинским) - 60 мл,

соус-приправа мирин - 60 мл.



1. В небольшой кастрюльке или в ковшике смешать светлый соевый соус, белый сахар, сакэ и мирин.
2. Поставить кастрюльку на средний огонь, дать закипеть жидкости, сделать огонь меньше, чтобы жидкость продолжала потихоньку кипеть, и варить в течение 8-10 минут, постоянно помешивая, до сгущения соуса.
3. Снять кастрюльку с огня, дать остыть до комнатной температуры, а затем перелить в чистую емкость. Соус можно сразу использовать.