

SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGANO

Salsa teriyaki

20min · 10 raciones · 138 kcal

Ingredientes

- **250 ml** salsa de soja
- **200 ml** mirin
- **200 ml** sake (se puede sustituir por vino blanco seco)
- **100 g** azúcar moreno
- **1 diente** de ajo
- **1** trozo de jengibre rallado

POR RACIÓN

Proteínas	**2,6 g**
Grasas	**0,1 g**
Hidratos	**23 g**
Fibra	**0,3 g**

Elaboración

1. En un cazo ponemos el azúcar moreno, la salsa de soja, el mirin, el sake, el diente de ajo y el jengibre rallado.
2. Mezclamos para disolver el azúcar.
3. Llevamos la mezcla a ebullición.
4. Bajamos inmediatamente a fuego medio y cocemos durante unos 20 minutos. La salsa irá reduciendo y espesando.
5. Retiramos del fuego y colamos para quitar el ajo, el jengibre y posibles impurezas.
6. Dejamos templar (verás que espesa un poco más según vaya enfriándose).
7. Vertemos en un bote para conservarla en el frigorífico.

Hecho con CookNest