

Miso tare (base pour miso ramen)

Service : 3 personnes (environ 5 c.s.)

Source : <https://japan.recipetineats.com/home-made-miso-ramen/>

Ingrédients

- 1 c.s. sake
- 1 c.s. sauce de soja
- 120g de miso (la recette recommande marron, j'ai utilisé du blanc, ça allait aussi)
- 1/2 c.s. de sucre
- 1/2 c.s. de graines de sésame blanc moulues
- 1 c.c. d'ail haché
- 1/2 c.c. de gingembre rapé

Préparation

1. Dans une petite casserole faire chauffer tout les ingrédients.
2. Quand des petites bulles commencent à apparaître, retirer du feu.
3. Optionnellement laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Utilisation

Mettre 1.5 c.s. dans un bol et diluer avec un bouillon.

Révision #3

Créé 19 mai 2021 19:44:46 par blacksponge

Mis à jour 15 novembre 2023 19:54:41 par blacksponge