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 ingredients.
2. Quand des petites bulles commencent à apparaître, retirer du feu.
3. Optionnellement laisser reposer une nuit au réfrégirateur.

Utilisation

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

Révision #3
Créé 2021-05-19 17:44:46 UTC par blacksponge
Mis à jour 2023-11-15 18:54:41 UTC par blacksponge