

# Ponzu Sos

Toplam 8 dk

Hazırlama - Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~25 kcal

Açılış 1/10

Ponzu sos, soya sosu ve narenciyeyi balık salata ve dumpling için parlak bir dip yapar.

## Malzemeler

- 80 ml Soya sosu
- 40 ml Limon suyu
- 30 ml Pirinç sirkesi
- 5 gr Kombu

## Yapılış

1. Soya sosu, limon suyu ve sirkeyi karıştırın.
2. Kombuyu sosun içinde 15 dakika bekletin.
3. Kombuyu çikarın ve süzün.
4. Ponzu Sosu fazla koyu kalırsa birkaç damla su ekleyip yeniden çirpın.
5. Ponzu Sosu küçük kaseye alıp servis ettiğinizde servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sosu 15 dakika bekletin; narenciye asidi tuzu yumuşatır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sashimi, gyoza veya izgaralı et için dip sos olarak servis edin.

## Alerjenler

Soya