

Tonkatsu Sos

Toplam 7 dk

Hazırlık 1 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~50 kcal

Açılış 1/10

Tonkatsu sos, meyvemsi tatlı ve Worcestershire keskinliğiyle kızartmaları tamamlar.

Malzemeler

- 5 yemek kaşığı Ketçap
- 3 yemek kaşığı Worcestershire sos
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Şeker

Yapılış

1. Ketçap, Worcestershire sos ve soya sosunu karıştırın.
2. Şekeri ekleyip eriyene kadar çırpın.
3. Sosu 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Ketçap ve Worcestershire oranını bozmayınız fazla ketçap sosu domatesli yapar.

SERVİS ÖNERİSİ

Tavuk katsu, patates kroket veya lahana salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Soya