Ponzusaus

Ingredienser



♥ 1 dl soyasaus
♥ 2 ss riseddik
♥ 1 lime
♥ 1 ss sukker, mirin eller flytende honning
♥ 1 ss sesamolje
♥ 1 fedd hvitløk
♥ 1 cm fersk ingefær
♥ 2 cm fersk chili

Fremgangsmåte

Bland soyasaus med riseddik og presset saft fra lime.

Rør inn sukker (eller bruk japansk mirin eller flytende honning) og sesamolje.

Finhakk hvitløk, ingefær og chili (jeg fjerner frøene for å unngå at sausen blir for sterk) og bland inn.

Smak til slik at du får ponzusausen slik du liker den best!

Tips

♥ Tilpass sausen til den smaken du liker. Reduser for eksempel mengden chili hvis du ikke liker sausen så sterk, eller øk mengden dersom du liker den hot. Jeg liker ofte å presse hvitløk og rive ingefær i stedet for å finhakke for å få smakene bedre frem. Det er også godt å tilsette litt finhakket fersk koriander i ponzusausen.

♥ Ferdiglaget ponzusaus kan oppbevares i flere dager i kjøleskapet.

♥ Ponzusaus fungerer perfekt som dipp til Sushi, **Sashimi**, **Laks Tataki** og til Gyosa. Server også gjerne til **Poké Bowl** eller **Sushivafler**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ponzusaus