



Ponzu-Sauce

250 ml

50 ml Mirin

2 EL Puderzucker

1 Orange

1 Zitrone

100 ml Sojasauce

Orange auspressen und 50 ml Saft abmessen

Zitrone auspressen und 50 ml Saft abmessen

Mirin in einen Topf geben und kurz aufkochen, vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen, die übrigen Zutaten unterrühren und in ein Glas mit Schraubdeckel füllen. Hält sich im Kühlschrank mindestens vier Wochen.

Ponzu-Sauce wird vor allem zu Tempura gereicht.