Molho Tarê

www.receitasdafia.com/receitas/molho-tare

Aprenda a fazer seu molho tarê em casa para saborear com pratos tradicionais japones como o sushi, temaki, yakisoba, sashimi ou até mesmo frango frito e bife à milanesa fica uma delícia!

Molho Tarê
Image not found or type unkno

7 min 20 porções

Ingredientes

- 300ml de shoyu
- 200g de açúcar
- 1/4 de laranja
- 50g de gengibre
- 1 Dente de alho inteiro

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione todos os ingredientes mexa bem até disolver bem o açúcar.
2. Acenda o fogo e deixe no médio mexendo até começar a ferver.
3. Faça o teste do prato, coloque uma gota no meio do prato, se descer bem devagar esta pronto.
4. Agora é só saborear no seu prato oriental favorito, vai muito bem com frituras também!