

Salse per Gyoza

Tempo totale **5 Min** **5 Min** Tempo di preparazione

INGREDIENTI

3 Porzioni

Versione 1:

3 cucchiiai Salsa di Soia a
Fermentazione Naturale
a Tasso Ridotto di Sale

1 cucchiaio di semi di sesamo tritati

1 cucchiaio di cipollotti tritati
finemente

Versione 2:

40 g di yogurt

**1,5
cucchiaio** Salsa di Soia a
Fermentazione Naturale
Kikkoman

1 cucchiaio di succo di limone

**0,33
cucchiaino** di zucchero a velo

1 pizzico di pepe di Cayenna
macinato

1 pizzico di cumino tritato

**0,5
cucchiaio** di foglie di coriandolo
tritate

Versione 3:

Ponzu - Miscela di Salsa
di Soia, Aceto e Aroma di
Limone Kikkoman

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Per tutte le salse: mescola bene tutti gli ingredienti e servi con i nostri gyoza.

La nostra collezione di ricette offre un'ampia selezione di idee vegetariane per gyoza al vapore, oltre a versioni fritte e croccanti, alcune anche con carne. E per risultati ancora migliori, la raccolta include anche una guida facile da seguire per preparare un impasto perfetto per i tuoi gyoza fatti in casa.