

Salse per Gyoza

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

INGREDIENTI

3 Porzioni

Versione 1:

3 cucchiai 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 Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

1 cucchiaino di succo di limone

0,33 di zucchero a velo

cucchiaino

1 pizzico di pepe di Cayenna macinato

1 pizzico di cumino tritato

0,5 di foglie di coriandolo

cucchiaio 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.