



Salsa tonkatsu

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 3 Cucharada(s) de *Ketchup*
- 3 Cucharada(s) de *Worcestershire*
- 2 Cucharada(s) de *Salsa de soja*
- 1 Cucharada(s) de *Sake*
- 1 Cucharada(s) de *Mirin*
- 1 Cucharadita(s) de *Ajo en polvo*
- 2 Cucharadita(s) de *Jengibre*
- 1 Cucharadita(s) de *Azúcar*
- 1 Cucharadita(s) de *Mostaza*

Preparación

Paso 1 - Preparación

Esta salsa es muy fácil y rápida de preparar, simplemente tenemos que mezclar todos los ingredientes y remover bien con unas barillas o una cucharita para que se forme una salsa homogénea. Podéis variar las cantidades un poco en función de vuestros gustos. Si por ejemplo no os gusta el jengibre podéis omitirlo o por el contrario podéis ponerle más , si os gusta más dulce podéis poner un poco mas de kechup o azúcar. Nota: el kechup se puede substituir por tomate concentrado, y el mirin por sake con un poco de vinagre de arroz y azúcar. Si no tenéis saque ni mirin podéis poner un vino blanco dulce.