

## SAUCE MISO AU YUZU

Autrefois, au Japon, il était difficile de se procurer de la bonne sauce soja dans les régions montagneuses.

Les établissements spécialisés dans la confection de sushis et sashimis utilisaient alors une sauce miso au yuzu qu'ils préparaient eux-même.

Voici une petite recette gourmande et délicieuse :

Pour 4 personnes :

600 gr de sérieole

30 gr de feuille d'ail frais ou de ciboule

150 gr de miso blanc

90 ml de jus de yuzu

2 cuillères à soupe de sucre semoule

3 cuillères à soupe de graines de sésame blanc

- Couper la sérieole en fines tranches.
- Broyer les feuilles d'ail ou de ciboule au robot avec les graines de sésame puis ajouter le miso blanc, le jus de yuzu, le sucre. Bien mélanger. Servir avec les lamelles de sérieole crues.

Pour confectionner cette sauce, vous pouvez utiliser directement notre miso au yuzu. Dans ce cas, éliminer de la recette ci-dessus le miso blanc, le jus de yuzu et le sucre en poudre.

Cette sauce s'avère également excellente avec le saumon fumé, les viandes blanches froides, les crudités....