

SALSE E CONDIMENTI

Maionese del sol levante

Origine: Giappone

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Tuorli d'uovo	3
Succo di limone	1/2 cucchiaino
Miso bianco	50 g
Olio di semi di soia	1 tazza
Sale	
Pepe bianco	
Yuzu grattugiato	1 pizzico
Lime (o scorza di limone)	

Preparazione

- 1 Il miso è una pasta salata di semi di soia fermentati; si trova nei negozi di alimentari asiatici e di alimentari dietetici; lo yuzu è un'arancia giapponese usata soltanto per la sua scorza aromatica.
- 2 Il lime kaffir, usato nella cucina thai o malese è un'alternativa, così come la scorza di lime o di limone. Montare i tuorli d'uovo ed il succo di limone in una ciotola, usando un cucchiaino di legno.
- 3 Continuare a sbattere, aggiungendo l'olio a poche gocce per volta, finché la miscela non comincia ad emulsionarsi. Continuare aggiungendo il resto dell'olio, poi miscelare il miso e gli altri ingredienti. Spruzzare di pepe bianco.