

MENTSUYU (SOPA PARA UDON, SOMEN, ETC)

INGREDIENTES

600 ml (3 copos) de água

120 ml (8 colheres de sopa) de Shoyu

120 ml (8 colheres de sopa) de Mirin

1 sachê (10g) de Hondashi

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma panela.

Leve ao fogo médio, mexendo somente o necessário para dissolver o Hondashi.

Após levantar fervura desligue o fogo e deixe resfriar.

Rende sopa para 4 porções pequenas ou 2 grandes, use como base para udon, somen ou outros macarrões japoneses.

Pode ser resfriado por até 3 dias na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28212-mentsuyu-sopa-para-udon-somen-etc.html>