

MOLHO AGRIDOCE PARA SASHIMI

INGREDIENTES

- 100 ml de shoyu
- 1 pimenta dedo de moça picada finamente, sem as sementes
- 3 colheres de sopa de mel
- 5 colheres de sopa de capim limão picado
- 1 colher de chá de óleo de gergelim
- Suco de ½ limão siciliano

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes do molho e deixe marinar por pelo menos 30 minutos na geladeira.

Coe e reserve.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52044-molho-agridoce-para-sashimi.html>