

# Shoyu

## Sojasauce

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Wichtigstes Würzmittel Japans. Wird aus fermentierten Sojabohnen, Weizen und Salz hergestellt. Es gibt helle und dunkle Saucen. Tamarinde ist eine weizenfreie Alternative und schmeckt aromatischer als Sojasauce.

Lebensmittel / Zusätze

Japan

Vorbereitung

Kochzeit

Menge für