

Pollo Teriyaki

di Koichi Zhiozawa

La preparazione consiste di tre parti di cui le prime due sono molto banali:

1. Bollite le patate, le carote ed il daikon.
2. Soffriggete in padella le cosce di pollo (due o tre cosce per persona).
3. Preparate la Salsa Teriyaki, una salsa di sapore agrodolce:
 - Sakè: 3 cucchiaini da tavola
 - Olio di sesamo: 1 cucchiaino
 - Per il sapore salato: Salsa di soia: un quarto di una tazza:
 - Per il sapore dolce: zucchero: 3 cucchiaini da tavola,
 - Mirin: 2 cucchiaini da tavola
 - Alla fine, Amido di mais: 1 cucchiaino, per addensare la salsa.



Versare la salsa sulle cosce di pollo. Servire con le patate, le carote ed il daikon.

Buon appetito!