

Ponzu shoyu: rychlý tahák

Ponzu shoyu spojuje citrusovou kyselost se sójovou omáčkou a umami. Citrusovou šťávu přidávejte až do vychladlého základu, aby si uchovala vůni.



Co tvoří chuť

Složka	Úloha
Citrusová šťáva	Dodává svěžest, vůni a kyselost. Yuzu lze doplnit citronem nebo limetou.
Sójová omáčka	Přidává slanost, barvu a fermentované umami.
Dashi	Kombu a katsuobushi zaoblují chuť a zesilují umami.
Mirin	Zjemňuje kyselost a přidává mírnou sladkost.

Výchozí poměr

Domácí ponzu shoyu	Výchozí množství
Sójová omáčka	100 ml
Čerstvá citrusová šťáva	50 ml
Mirin	25 ml
Rýžový ocet	15 ml, podle kyselosti citrusů
Kombu	Kousek asi 5 g
Katsuobushi	5 g, volitelné

Volba citrusů

Citrus	Výsledný charakter
Yuzu	Výrazná květinová vůně a typicky japonský profil.
Citron	Čistá kyselost a snadno dostupná náhrada.
Limetka	Ostřejší zelené aroma; používejte spíše jako část směsi.
Směs citrusů	Vyváží vůni yuzu s dostupností citronu nebo limetky.

Příprava a použití



Čtyři kroky

Krok	Kontrolní bod
1. Mirin	Krátce zahřejte a potom nechte úplně vychladnout.
2. Smíchání	Přidejte sójovou omáčku, citrusovou šťávu a rýžový ocet.
3. Umami	Vložte kombu a případně katsubushi; louhujte v chladu.
4. Scezení	Přecedte, ochutnejte a kyselost či slanost upravujte po malých dávkách.

Kam se ponzu hodí

Použití	Jak servírovat
Nabe a shabu-shabu	Jako svěží omáčku k namáčení uvařených surovin.
Grilovaná ryba a maso	Přidejte až ke konci nebo při podávání, aby citrusové aroma zůstalo čerstvé.
Studené tofu a zelenina	Nalijte malé množství a doplňte daikonem nebo jarní cibulkou.
Salát a soba	Smíchejte s trochou sezamového oleje; u nudlí upravte sílu podle dalších surovin.

Rychlé opravy

Problém	Náprava
Příliš slané	Přidejte citrusovou šťávu nebo malé množství nesoleného dashi.
Příliš kyselé	Zjemněte mirinem nebo špetkou cukru, ne další solí.
Chuť je plochá	Zkontrolujte čerstvost citrusů a přidejte krátce louhované kombu.
Aroma mizí	Citrusovou šťávu nepřidávejte do horkého základu a omáčku uchovávejte uzavřenou.

Rychlý ponzu dresink

Ponzu dresink	Množství
Ponzu shoyu	3 lžíce
Mletý sezam	1 lžíce
Cukr	1 lžička
Sójová omáčka	1/2 lžičky
Sezamový olej	1 lžíce, zašlehat postupně

Hotovou omáčku uchovávejte v čisté uzavřené nádobě v lednici a řiďte se stavem použitých surovin. U kupované omáčky má přednost etiketa výrobce.